



Zeitaufwand: **20 Minuten**
(zzgl. **Ruhezeit 2+ Stunden**)

Kategorie: **Hauptspeise**

Küchenutensilien: **Pfanne, Messer, Schüssel**



Für ca. 16-17 Cevapcici

1. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und den Knoblauch entweder pressen oder fein reiben.
2. Die Zutaten (★) zusammen mit dem Hackfleisch, den Zwiebeln und dem Knoblauch in einer Schüssel gründlich vermengen.
3. Die Masse mindestens 10 Minuten kräftig durchkneten, damit sie eine schöne Bindung bekommt.
4. Aus der Hackmasse Cevapcici-Röllchen formen – etwa 2 cm dick und 10 cm lang.
5. Die geformten Cevapcici nebeneinander auf einen Teller legen, gut mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Nach der Ruhezeit die Cevapcici in einer Pfanne mit neutralem Öl von allen Seiten goldbraun braten.

- 800 g Rinderhackfleisch
- 2 Zwiebeln
- min. 3-4 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz und Pfeffer (★)
- 1 TL Natron (★)
- 1 TL Pfeffer, gemahlen (★)
- je 1 TL Paprikapulver (★)
 - edelsüß
 - rosenscharf
 - smoked
- 1 EL Olivenöl (★)