ČEVABČIČI PODĽA HUGA.

Túto balkánsku špecialitu určite všetci poznáte. Zmes mletého mäsa a korenín pochádza z Turecka. Na Balkáne k tomuto receptu pridali svoje obľúbené korenie "Čubrica". Ja som Čubricu nemal, tak som vyskúšal bez nej. Výsledkom sú šťavnaté, fantastické fašírky "Čevabčiči". Receptov na Čevabčiči existuje veľmi veľa. Vyskúšajte tento, je jednoduchý a verím, že bude aj chutný!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
500 gramov mletého mäsa (použil som polovicu bravčového a polovicu hovädzieho).

1 väčší strúčik cesnaku
1 malú cibuľu
1/2 malej lyžičky soli
1 malú lyžičku mletej červenej štipľavej papriky
mleté čierne korenie
1/2 lyžičky sódy bicarbóny
trochu čubrice (ak sa vám podarí kúpiť)

Postup:
Do misy vložte mleté, čerstvé mäso. Pridajte koreniny, sódu bicarbónu a na veľmi jemno nasekanú malú cibuľu.
Zmes polejte 4 lyžicami vody (môžete použiť aj vývar)
Mäso jemne a dôkladne premiešajte (aspoň 3 minúty)
Pripravenú zmes zabaľte do fólie a nechajte oddychovať v chladničke aspoň 1 hodinu. (Vraví sa, že najlepšie 24 hodín, ale na to som nemal nervy).
Mokrými rukami vytvarujte z mäsa rovnako veľké guľky. Tie následne "vyšúľajte" na požadovaný tvar. Prepichnite drevenou paličkou na špíz a pomaly opekajte zo všetkých strán na panvici s rozpáleným olejom.
HOTOVO!

Ako prílohu použite varené zemiaky, na jemno nakrájanú, čerstvú cibuľu, horčicu a kečup.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo