



ČEVABČIČI NO HUGO





Tā ir Balkānu specialitāte. Maltās gaļas un garšvielu maisījums nāk no Turcijas. Balkānos šai receptei pievieno garšvielu maisījumu "Čubrica", kuras gan man nebija, tāpēc - viena improvizācija. Un, pēc oriģinālas receptes, sajauktajai gaļai jānostāvas diennakti – te improvizēju otro reizi, diennakti nenogaidot.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

500 gramu maltās gaļas (es izmantoju pusi cūkgaļas un pusi liellopa).



- 1 lielāka ķiploka daiviņa
- 1 mazs sīpols
- 1/2 tējķ sāls
- 1 tējķ maltas asās paprikas
- Malti melnie pipari
- 1/2 tējķ sodas

Pieeja:

Lieciet bļodā svaigi malto gaļu. Pievienojiet garšvielas, sodu un ļoti smalki sagrieztu sīpolu.

Maisījumu pārlejiet ar 4 ēdamkarotēm ūdens (var izmantot arī buljonu)

Sirsnīgi un kārtīgi samaisiet gaļu (vismaz 3 minūtes)

Sagatavoto maisījumu ietiniet folijā un lieciet ledusskapī nostāvēties vismaz stundu.

Ar mitrām rokām no gaļas veidojiet vienāda izmēra bumbiņas. Pēc tam tās caurduriet ar koka iesmiņu un veidojiet ap to garenas formas kotleti. Uz pannas karstā eļļā lēnām apcepjiet no visām pusēm.

GATAVS!!!

Kā piedevu izmantoju vārītus kartupeļus, marinētus sīpolus, sinepes un kečupu.

Lai labi garšo draugi!

Jūsu Hugo