

Cevapcici

Kennengelernt 1978 in Piran (Jugoslawien, heute Slowenien) bei meiner „jugoslawischen Tante“ Ella.

für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Hackfleisch Rind-Schwein – sehr grob durchgedreht

10 Zehen Knoblauch

Salz, Pfeffer, 1 Prise Klare Brühe-Pulver

Zubereitung:

Alles gut mischen und über Nacht ziehen lassen.

Ein wenig Weißwein zugeben, zu kleinen dünnen Würstchen formen und grillen.

Servieren mit klein gewürfelten rohen Zwiebeln, Ajvar und Baguette.

Guten Appetit