Smaki wakacji. Najlepszy przepis na chorwackie ćevapčići

Tęskno Ci do rajskich plaż? Możesz przygotować obiad, który smakuje dokładnie tak, jak wspomnienie lata! Zróbmy dziś ćevapčići. Te aromatyczne kotlety mielone przygotowywane na patyczkach od szaszłyków to doskonały pomysł na rodzinny posiłek lub przekąskę na wspominkowy wieczór z przyjaciółmi.

Składniki na ćevapčići

Sekretem idealnych ćevapčići jest mięso i proporcje przypraw. Mięso najlepsze będzie jagnięce, ale można też wykorzystać dobrej jakości wołowinę, mięso z indyka, a nawet wieprzowinę. Ale postaw na dobre gatunkowo mięso.

- 1 kg mielonego mięsa,
- 2 łyżeczki kminu rzymskiego (kumin),
- 2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku,
- 2 łyżeczki płatków chili,
- 2 łyżeczki soli,
- 1 łyżeczka mielonej kurkumy.

Jak zrobić ćevapčići krok po kroku

1. Mięso przełóż do miski.
2. Dodaj wszystkie przyprawy.
3. Dokładnie wymieszaj mięso z przyprawami, koniecznie rękoma.
4. Mięso odstaw do lodówki min. na 3 godziny.
5. Patyczki do szaszłyków umieść w miseczce i zalej gorącą wodą, po 20 minutach możesz odcedzić.

6. Mięso formuj na kształt kiełbasek i nabijaj na patyczki.
7. Poczekaj około 20 minut, aż mięso ogrzeje się do temperatury pokojowej.
8. Rozgrzej grill lub patelnię grillową.
9. Piecz ćevapčići około 10 minut z każdej strony, jeśli używasz grilla gazowego, zamknij pokrywę, aby mięso pozostało soczyste.
10. Podawaj ćevapčići z sosem czosnkowym lub ajwarem, chrupiącym pieczywem i posiekaną w pióra cebulą lekko skropioną sokiem z cytryny.