Hoofdgerechten / Servië

Ćevapi



Gehaktworstjes zonder vel op kolen, met rauwe ui en somun platbrood.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Gehakt Rundvlees
- ☐ 300 g Lamsgehakt
- ☐ 200 g Varkensgehakt
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 1 theelepel natriumbicarbonaat
- ☐ 100 ml ijswater
- ☐ 1 theelepel Zoete paprika
- ☐ 2 stuks uien om te serveren – fijngehakt
- ☐ 4 stuks Somun platbrood
- ☐ Kajmak of zure room — naar wens
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Combineer alle drie het gehakt met de geperste knoflook, bicarbonaat, paprikapoeder, zout en peper.

02 Werk het met de hand gedurende tien minuten, voeg het ijswater beetje bij beetje toe, totdat de massa kleverig en gelijkmatig wordt.

03 Druk de folie op het oppervlak en laat het minimaal twaalf uur in de koelkast staan.

04 Rol met natte handen worstjes van acht centimeter lang en zo dik als een duim.

05 Grill boven hete kolen of op een bakplaat drie minuten per kant, één keer draaien.

06 Verdeel de warme somun, stop de ćevapi erin en voeg een stapel rauwe ui en kajmak toe.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Christian Paul from Vancouver, Canada / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / cevapi