



# Bosnië-Herzegovina

## Banjalučki ćevap

*Cevapcici uit Banja Luka*

700 gr. rundvlees  
300 gr. schapenvlees  
2 gr. zout  
1 flinke vingergreep vers gemalen peper  
1 teen knoflook  
lepinje, 1 p.p.

De verhouding van het vlees voor deze cevapcici uit Banja luka is 70% rund- en 30% schapenvlees. Belangrijk is het vetgehalte: het vlees mag niet te mager zijn. Neem rundvlees van de schouder, dan heb je bij deze kleine hoeveelheden zoals we die thuis gebruiken het juiste percentage aan vet. Het schapenvlees kan van ieder deel zijn, zolang het beest maar niet ouder dan 24 maanden is.

Het vlees zou volgens de regelen der kunst met de hand moeten worden fijngesneden, maar daar beginnen we niet aan. Wij gaan het handmatig malen met een vleeswolf met een raster van 3 mm. Niet met een elektrische machine, want dat gaat veel te drastisch en draait het vlees kapot. Het gemalen vlees doe je, samen met het zout, de peper en de knoflook in een kom en ga je niet mengen, maar kneden. Kneed het vlees 15 minuten krachtig door, liefst nog wat langer. Druk het vlees stevig aan zodat er geen lucht tussen zit en verpak het in plasticfolie. Zet het minstens een nacht lang in de koelkast. De ideale temperatuur is 4°C.

Dan worden er worstjes van gemaakt. Dat gebeurt met een speciaal daarvoor bestemde trechter, waardoor je het vlees met je duim in de juiste vorm duwt. Die hebben we niet, dus doen we het gewoon met de hand. De cevapcici moeten 2 cm. dik zijn en 4 cm. lang. Leg ze met zijn vieren stevig tegen elkaar. Nu gaan ze opnieuw de koelkast in. Een paar uur is prima, een nacht is nog beter.

Traditiegetrouw worden de cevapcici gegrild boven houtskool. En nu komen we op een punt waar de meningen over verdeeld zijn: gaat het brood, de lepinje, mee op de grill of niet? Zo ja, dompel ze dan eerst even onder in de runderbouillon, net als je zou doen bij de cevapcici uit Sarajevo. Bak eerst de cevapcici aan één zijde, keer ze dan en leg de broodjes er opengeklapt op. Als de cevapcici gaar zijn leg je ze tussen het brood. Dat zet je vast met een houten prikker. Daarbij serveer je in fijne ringen gesneden rauwe ui. De cevapcici eet je recht van de grill, gloeiend heet en met je handen, hoogstens met wat hulp van de prikker. Daarbij drink je yoghurt, karnemelk of kefir.