



Bosnië-Herzegovina

Sarajevski ćevapčići

Gehaktworstjes uit Sarajevo

voor de cevapcici:

750 gr. runderborst
250 gr. lamsvlees van de nek
8 tenen knoflook
1 dl. water
2 tl. zout
3 tl. zwarte peper
3 sneetjes oud bruin brood
1 tl. bakpoeder

voor het weken van de pitabroodjes:

2 liter water
1 kg. soepbenen
3 tenen knoflook
1 grote ui
1 el. zout
1 tl. peper
1 bosje peterselie
2 el. vegeta

Snij het rund- en het lamsvlees in kleine blokjes en doe het in een kom. Breng in een pannetje 1 dl. water aan de kook en blancheer daarin de 8 tenen knoflook, een paar minuten. Laat het helemaal afkoelen. Vis de knoflooktenen eruit. Die hebben we niet meer nodig: het gaat ons om het knoflookwater. Dat giet je over het vlees. Zet het 24 uur lang afgedekt in de koelkast.

Na de 24 uur draai je het vlees samen met het zout, de peper, de sneetjes brood en het bakpoeder door de vleeswolf. Maal het vervolgens een tweede keer. Laat het gemalen vlees twee uur buiten de koelkast staan. Als het een warme zomerdag is, is een uur genoeg. De knoflook en het melkzuur in het vlees zullen gaan gisten.

Na de twee uur rol je worstjes van het vlees, ruwweg zo dik en zo lang als een forse vinger. Zet de cevapcici afgedekt in de koelkast, ten minste 24 uur, maar nog beter is het om ze 48 uur te laten rusten.

Op de dag dat we de cevapcici gaan verorberen gaan we soep maken. Die soep dient om de broodjes in te weken. Een rechtgeaarde Bosniër eet zijn cevapcici tussen een lepinja, a.k.a. pita, en van droge pitaï½s houden ze niet in Sarajevo. We gaan dus soep maken. Breng de botten samen met knoflook, ui, zout, peper, peterselie en vegeta (of groentebouillon) in 2 liter water aan de kook. Laat het een uurtje of twee rustig trekken. Neem de tijd want we willen natuurlijk wel van die lekkere vetogen op de soep zien drijven. Draai het gas dan uit en laat de bouillon wat afkoelen.

Ondertussen heb je je pitabroodjes helemaal zelf gebakken. Dan gaan we de barbecue aansteken. Neem de tijd om het allemaal goed heet te laten worden. De cevapcici mogen uit de koelkast zodat ze een beetje van de kou kunnen bekomen. Als de barbecue heet is dompel je het brood onder in de bouillon en leg je het op de gril. Het vocht zal verdampen en de pitaï½s worden mooi bruin. Wel een keertje omdraaien natuurlijk. En niet vergeten: terwijl je pitaï½s bruin worden bak je natuurlijk ook je cevapcici, op de gril, om en om tot ze mooi goudbruin zijn en van binnen nog zacht.

De cevapcici gaan tussen het brood, samen met een royale hand vers gesneden rauwe uien. Een flinke kwak dikke, romige yoghurt is er lekker bij, maar kajmak of ajvar kan natuurlijk ook.

O ja, de soep. Die eet je de volgende dag lekker op. Hoef je niet te koken.