



Đevrek s kajmakom

Gevuld gehakt met kajmak

800 gr. rundergehakt
150 gr. varkensgehakt
100 gr. gerookt buikspek
200 gr. kaas
1 tl. grof gesnipperde gedroogde pepertjes
zout en peper
plantaardige olie
kajmak

Snij de kaas en het spek in kleine blokjes, niet groter dan ½ - 1 cm. Dat gaat bij het gehakt, samen met 1 tl. pepersnippers, 1 tl. zout en wat vers gemalen zwarte peper. Smeer een klein beetje olie op je handen en kneed het gehaktmengsel goed dooreen. Verdeel het in vier stukken en maak van ieder stuk een bol. Plat die bollen een beetje af en maak er in het midden met je duim en gat in, terwijl je het ding met je handen mooi rond kneed.

Smeer de gehaktschijven in met olie en leg ze op een gloeiend hete grill. Bak ze in 20 - 25 minuten mooi goudbruin. Daarbij keer je ze regelmatig en wrijf je ze steeds weer in met wat olie.

Leg de đevreci op borden en schep m.b.v. twee lepels (of een ijslepel) een mooi bolletje kajmak in het gat. Serveer met wat fijn gesnipperde rauwe uien en een paprikasalade.