



Servië

Ljuta ćevapčići

Hete gehaktworstjes

700 gr. rundvlees
300 gr. schapenvlees
4 tenen knoflook
2 uien
1 el. heet paprikapoeder
1 dl. olie
zout en peper

Was het vlees en dep het goed droog. Snij het in stukken en haal het twee keer door de vleeswolf.

Snipper de ui en bak hem in een beetje olie heel rustig glazig. Laat het helemaal afkoelen en meng het dan door het gehakte vlees. Rasp er de tenen knoflook boven, strooi er het hete paprikapoeder overheen en kruid het met zout en peper. Kneed het vlees goed door, zeker twintig minuten. Vorm er een bal van en zet het een halve dag in de koelkast. Een hele nacht is nog beter.

Vorm van het gehaktmengsel met vochtige handen worstjes zo lang als je handpalm en zo dik als een vinger.

Rooster de cevapcici op een hete met olie ingesmeerde grill en bestrijk ze tijdens het grillen regelmatig met olie.

Serveer de boze cevapcici met gegrilde of verse hete pepers.