# Servië

## Ćevapčići
*Gehaktworstjes*

### 1.
1 pond lamsgehakt
1 pond rundergehakt
1 ei
een beetje tabasco
1 theelepel oregano
1 theeleplel zout
1 theelepel pikant paprikapoeder
2 tenen gehakte knoflook
3-4 eetlepels runder- of groentenbouillon

Het is eigenlijk heel simpel, zoals alle goede dingen simpel zijn: gewoon alle ingrediënten goed mengen en er dan worstjes maken van 10 cm. lang en zo dik als een vinger. Dan gaan ze op de gril. Houtskool, elektrisch of een grilpannetje: kan allemaal. Mooi bruin en gaar laten worden en het is feest.

Hier is lamsvlees gebruikt, niet alleen om de smaak maar ook vanwege het vet. Vet is een goede smaakgeleider. Als je niet van lamsgehakt houdt is varkensvlees een goed alternatief.

### 2.
1 pond HOH gehakt (rund/varken)
1 fijngesneden ui
2 fijngehakte tenen knoflook
1 ei
1 eetlepel paprikapoeder
zout en peper

Meng alles goed door elkaar, maak er worstjes van en zet ze twee uur in de koelkast. Trekken de smaken goed door het vlees.
Grillen tot ze mooi bruin zijn.

In Servië wordt, net als op de hele Balkan, bij geroosterd vlees -en dus ook bij deze ćevapi- standaard fijn gesneden ui geserveerd. Lekker met (pita)brood of frietjes. Daarbij natuurlijk ajvar, of ketchup, of iedere andere saus die je lekker vindt.