



## Servië

### **Užički ćevapčići**

*Ćevapčići uit Užice*

1 kg. rundvlees, beslist niet te mager  
1 tl. zout  
150 gr. kajmak  
2 rode paprika's  
2 tenen knoflook

Snij het rundvlees in stukjes en werk het door de vleeswolf. Zet het een nacht weg.

De volgende dag rooster je de paprika's op de hete grill tot het vel zwart wordt en blaren trekt. Doe ze in een plastic zak, blaas er lucht bij, knoop het dicht en laat het een kwartiertje liggen. Nu kun je de velletjes er met een doek heel makkelijk af wrijven. Snij de paprika's in stukjes en doe ze in een pannetje. Rasp er de knoflook overheen.

Terwijl de paprika's op de grill liggen werk je het vlees een tweede keer door de vleesmolen. Meng het met zout naar smaak, ik zou zeggen een theelepel, en vorm er cevapcici van: worstjes zo dik en zo lang als een vinger. Maak daarbij je handen nat, dan gaat het een heel stuk makkelijker. Leg ze meteen op de hete grill en rooster ze rondom mooi bruin.

Doe de kajmak in het pannetje met de paprika's en warm het op, zodat de kajmak smelt. Doe de cevapcici op voorverwarmde borden en overgiet ze met de saus van gesmolten kajmak en paprika. Serveer met gesnipperde rauwe uitjes en frietjes.