



## Servië

### **Ćevapi na ražnjiću sa pečenim krompirom**

*Spiesjes van gehakt met geroosterde aardappelen*

1 pond rundergehakt

1½ dl. mineraalwater

3 - 4 el. paneermeel

zout en peper

kruiden naar smaak, bijvoorbeeld 1 tl. paprikapoeder, een of twee tenen geraspte knoflook en een flinke snuf oregano.

6 aardappelen

2 - 3 el. maïsmeel (maïzena)

2 el. olie

zout en peper

1 el. kruiden, naar smaak. Oregano, paprikapoeder, tijm en/of rozemarijn zijn altijd lekker met geroosterde aardappelen.

Meng het vlees met het mineraalwater en het paneermeel. Bestrooi het met zout, peper en de kruiden en kneed het goed door, zeker een kwartier. Zet het dan afgedekt minstens twee uur in de koelkast.

Neem een vuist van het gehaktmengsel en knijp dat rond een houten of metalen spies. Vorm het met behulp van wat olie tot een egale, lange worst over de hele lengte van de spies. Laat ze onder steeds keren aan alle kanten garen op een hete barbeque of in een grilpan. Als het gehakt aan het rooster blijft kleven niet lostrekken: gewoon even wachten tot het vanzelf los laat.

De aardappels schillen, wassen en goed droog deppen. Snij ze in partjes. Meng ze met de olie, zout en peper en (evt.) kruiden, bestrooi ze met het maïsmeel en meng het allemaal goed door elkaar. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet ze in een op 200°C. voorverwarmde oven. Bak ze in ongeveer 40 minuten gaar.

Serveer de spiesen met de geroosterde aardappelen en flink wat fijngesneden uienringen, eventueel met een kwak stevige, frisse yoghurt en/of een lepel ajvar.