



## Servië

### Leskovački ćevapčići

1 kg rundvlees, van de nek of de schouder  
50 gr. knoflook  
zout  
cayennepeper  
1 ui

Maal het rundvlees fijn, samen met het zout, en zet het weg. Laat het 12 uur staan. Maal het dan opnieuw, nog fijner, samen met de peper en de knoflook. Laat het dan nog eens twee uur op een koele plaats rusten. Vorm er dan worstjes van en bak ze op een hete grill. De ui is om in fijne ringen te snijden en erbij op te eten.

### Kafanski ćevapčići

700 gr. kalfsvlees  
300 gr, rundvlees  
zout, peper

Het vlees fijn malen en zouten. 10 uur laten staan. Opnieuw malen en kruiden met peper. Nog eens twee uur laten staan, er worstjes van maken en grillen.