

Cevapcici

Zutaten:

- 500 g mager Lammhackfleisch
- 500 g fett Rinder- oder Kalbshackfleisch (Kalb wenn Hochzeit, Feier, oder so)
- 1 große Zwiebel (Metzgerzwiebel)
- 6- 8 Knoblauchzehen
- 1/4 Bund frische Petersilie
- 1 EL Salz
- 3 TL weißen Pfeffer
- 3 EL Ajvar
- 1 EL Paprikapaste scharf

Zubereitung:

Die Zwiebel in Würfel schneiden. Petersilie hacken. Knoblauchzehen schälen, hacken und mit dem Salz zu einer Paste verarbeiten. Alle Zutaten gut vermengen und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Daumengroße Würstchen formen und von allen Seiten anbraten.