

# Serbische Cevapcici

Die Serbischen Cevapcici sind überall beliebt und dürfen auf keinem Grillfest fehlen. Ein einfaches Rezept mit Schweine Faschiertem zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,4 h



## Zutaten

600 g	<a href="#">Faschiertes</a> (vom Schwein)
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 TL	Paprikapulver (rosenscharf)
1 TL	Chilipulver
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
1 TL	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Packung	Backpulver

## Zubereitung

1. Für die **Serbischen Cevapcici** die Knoblauchzehen schälen und in einem Mörser zerstoßen. Das Faschierte in eine Schüssel geben, Paprikapulver, Chilipulver, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermischen. Abschließend das Backpulver dazu geben und zirka 5 Minuten lang verkneten. (durch das Backpulver werden die Cevapcici locker)
2. Zirka Tischtennisbälle große Fleischkugeln formen, diese flach rollen. Im Kühlschrank etwa 2 Stunden durchziehen lassen.
3. Die Cevapcici entweder mit Öl in einer Pfanne braten, oder auf dem Grill zubereiten.

## Tipp

Wer möchte, kann die Serbischen Cevapcici Fleischmasse noch mit einer klein gehackten Zwiebel verfeinern.

