

Cevapcici, selbst gemacht

1 Knoblauchzehe	2 Stiele Petersilie	500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei	1 TL edelsüß-Paprika	1 TL getrock. Majoran
Salz, Pfeffer	Olivenöl	

Knoblauch schälen, fein hacken. Petersilie waschen, fein hacken.

Beides mit dem Hackfleisch verkneten. Ei aufschlagen und unter die Hackmasse heben. Mit Paprika, Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Hackfleisch zu ca. 5 cm langen und 1-2 cm dicken Röllchen formen.

Anschließend in 3 Esslöffel Öl unter Wenden ca. 10 Minuten braten, bis sie schön braun sind.

NN am 31. Januar 2024