



CEVAPCICI HOTDOG



ZUTATEN:

- 300 g Hackfleisch gemischt
- 4 Hotdog Buns
- 1 TL Backpulver
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Petersilie
- 4 EL Ajvar scharf
- etwas Röstzwiebel
- 1 TL Majoran
- 1 TL Paprikapulver geräuchert

ZUBEREITUNG:

Die Knoblauchzehen und die Zwiebel werden sehr klein gehackt und mit dem Hackfleisch, dem Majoran, dem Paprikapulver, 1 EL Petersilie, dem Backpulver und 1 EL Ajvar gemischt.

Daraus formst Du nun 4 gleichgroße Cevapcici, die Du dann auf dem Grill von allen Seiten angrillst.

Der Hotdog Bun wird kurz mit angeröstet und dann von innen mit Ajvar bestrichen. Darin legst Du nun ein fertiges Cevapcici, garnierst es mit etwas Petersilie, frischer Zwiebel und ein paar Röstzwiebel.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

