

# Cevapcici

Ein schnelles Rezept, passend für jeden Grillabend.  
Rezept von Thesy.  
Cevapcici

Zutaten für 4 Portionen

700 g Lammschulter fein gehackt (oder hälftig vom Lamm und Schwein)

Salz

schwarzer Pfeffer

Paprikapulver

Öl

Gewürze zum Fleisch geben und gut durchkneten. Wenig Wasser zugeben und nochmals durchkneten, damit Bindung entsteht. Kleine Würstchen formen (6 cm auf ca. 3 cm). Auf Spiesschen stecken (oder auch ohne), auf den geölten Rost geben oder in der Pfanne in wenig heissem Olivenöl braten.

Gardauer: Ca. 6-8 Minuten

Passt zu: Kartoffeln, Tomaten, geröstete Zwiebeln, Tsaziki, Salat. Abgewandeltes Rezept aus dem Buch: Die gute Küche (Das österreichische Jahrhundert Kochbuch) von Palachutta und Wagner