

# Cevapcici



FOOD STOCK

Für 4 Personen  
Dauer: ca. 45 min.

## Zutaten

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 - 3 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 1 Bündel Petersilie
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver



---

## Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie so fein wie möglich hacken
2. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einer einheitlichen Masse vermengen
3. Cevapcici formen (ca. daumengross)
4. Ein Teller mit Frischhaltefolie überspannen, Cevapcici darauf legen, mit Frischhaltefolie bedecken und mind. 1 Stunde (besser über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen
5. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Cevapcici auf hoher Stufe ca. 2 min. anbraten (dabei Cevapcici immer vorsichtig wenden, damit sie nicht auseinanderfallen)
6. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und ca. 5 min. weiterbraten
7. Mit [Ajvar](#) servieren