



Divina à la čevapčiči



Recept od Lýdie Miartuš

Toto je náš obľúbený rodinný recept. Kedže mám dve malé deti, okrem tradičných spôsobov prípravy mäsa v podobe plátkov a rezňov často pripravujem jedlá z mletej diviny. Recept na čevapčiči je veľmi rýchly ľahký recept a obľubujú ho aj naši hostia. V lete ho veľmi často pripravujem na grile. Skvelé rýchle a chutné jedlo, na grilovačku či záhradne posedenie a určite ním oslníte všetkých hostí. Prajem dobrú chuť!



4 Osoby



Príprava 30 min.



Náročnosť ľahká

Ingrediencie

500 g mletého divinového mäsa (zmes muflónieho a danielieho/ jelenieho mäsa, ale môže byť akákoľvek divina)
1 stredne veľká cibuľa
olej
soľ
zmes korenín na čevapčiči

Servírovanie

Podávame so zemiakmi, alebo tzv. arabským chlebom, horčicou, ajvarom, pokrájanou cibuľou. Výborne sa k tomuto jedlu hodí balkánsky šalát.

Postup

Do misy dáme mleté mäso, najemno nakrájanú cibuľu, jeden a pol lyžice zmesi korenín na prípravu čevapčiči a trochu oleja. Podľa chuti dosolíme.

Všetko dobre spolu premiešame a dáme minimálne na pár hodín odležať do chladničky.

Z odpočinutej zmesi tvarujeme malé valčeky, ktoré buď opečieme na rozpálenom olejina panvici, počas pečenia otáčame. Alebo dáme piecť do rúry (teplovzdušná 180° C , cca 20-25 minút, podľa hrúbky valčekov).

V lete môžeme ugrilovať na záhradnom grile.



Môj tip: Osobne preferujem na prípravu čevapčiči zmes muflónieho a danielieho mäsa.