

VFI Professional

Cevapcici mit Zucchini Salat und Chilisauce

Hauptspeise Fleischgerichte Gartenparty Grillen Hausmannskost

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Zwiebel klein hacken und bei mittlerer Hitze in etwas Bona Pflanzenöl anschwitzen bis die Zwiebel einen ganz leichten goldgelben Glanz erhält. Semmel in Milch oder Wasser einweichen. Die Milch ist natürlich in weiterer Folge geschmackvoller. Anschließend die Semmel gut ausdrücken, eventuell noch ein wenig mit einem Messer zerkleinern. Dem Faschierten die angedünstete Zwiebel, die Semmelmasse und ein ganzes Ei beimengen. Die Menge mit Salz und Pfeffer gut bis sehr gut würzen und anschließend gut durchkneten. Am besten mit der Hand! Nun werden die Cevapcici in Bona Pflanzenöl herausgebraten. Als Beilage empfehlen wir Grill-Zwiebeln, Tomatenchili-Sauce und einen Zucchini Salat.



ZUTATEN

60 - 80 dag gemischtes Faschiertes

Milch (alternativ: Wasser)

1 Zwiebel

1 Semmel (idealerweise vom

Vortag)

1 Ei

Salz, Pfeffer

Curry

Scharfer Paprika

Brösel

BONA Knoblauchöl

BONA Pflanzenöl