

Cevapcici

Zutaten



500 Gramm Hackfleisch



2 Knoblauchzehen



4 Zwiebeln



1 Bund Petersilie

Cevapcici



3 Esslöffel Öl



1 Esslöffel Paprika



1/2 Teelöffel Pfeffer



1 Esslöffel Salz

Cevapcici

Zubereitung



Hackfleisch in eine Schüssel geben



Petersilie fein hacken



Zwiebeln schälen, fein hacken und in die Schüssel geben



Petersilie hinzufügen

Cevapcici



Knoblauch schälen und
in die Schüssel pressen



Pfeffer dazugeben



Salz hinzufügen



alles miteinander verkneteten

Cevapcici



aus der Hackfleischmasse
kleine Würste formen



Pfanne auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe
einschalten



Öl in die Pfanne geben und heiß
werden lassen

Cevapcici



Hackwürstchen in die Pfanne geben



Herd auf mittlere Stufe zurückschalten
und ca. 10 Minuten anbraten, Würste
mehrmals wenden – fertig!

Guten Appetit!