

15307 - ČEVAPČIČI (MINUTKA)

10 porcí

1 porce

A: 93 g z toho 60 g masa (3 kousky)

B: 125 g z toho 80 g masa (3 kousky)

Menší válečky (šišky) ze směsi hovězího a vepřového masa s cibulí a kořením, opečené v tuku dozlatova. Vůně a chuť jsou typické po upečeném, okořeněném mase s cibulí. Na skusu jsou čevapčiči křehké a šťavnaté. Při podávání se obkládají čevapčiči hořčicí a syrovou, jemně nakrájenou cibulí.

Výrobní postup:

Maso opláchneme, jemně je umeleme společně s poloviční dávkou cibule, mírně osolíme, přidáme mletou papriku a pepř, směs pečlivě promícháme a rozdělíme na 30 dílků.

Z jednotlivých dílků tvarujeme válečky (šišky) stejné velikosti a v horkém tuku je opečeme dozlatova.

Při podávání přeléváme čevapčiči zbylým tukem - výpekem, obkládáme hořčicí a zbylou dávkou jemně nakrájené cibule.

Vhodné přílohy:

- ◆ různě upravené brambory,
- ◆ chléb, pečivo.

Druh potravin	hmotnost v g			
	A		B	
	hrubá	čistá	hrubá	čistá
hovězí zadní maso b. k.	375	375	500	500
vepřový ořez	375	375	500	500
cibule	225	191	300	255
sůl	20	20	30	30
paprika mletá	3	3	5	5
pepř mletý	1	1	1	1
tuk	90	90	120	120
hořčice	150	150	200	200
hmotnost potravin		1 205		1 611
ztráty celkem		275		361
hmotnost hotového výrobku		930		1 250
energetická hodnota v kilojoulech		1 095		1 461