



Cevapcici mit Letscho

- **Küche:** Serbisch, Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hausgemachte, herzhafte Familienküche für jeden Tag

Zutaten

- Für die Cevapcici:
- (Geht natürlich auch mit T. K. Cevapcici)
- 750 g Rindergehacktes
- 2 ganze Eier
- 2 - 3 El Pflanzenöl
- 4 Knoblauch Zehen, fein gewürfelt oder mit Salz gerieben
- 100 g Semmel Brösel
- 1 EL Rosen - Paprika Pulver, Salz
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 Dose Tomaten gewürfelt
- Für das Letscho:
- 1 große Zwiebel in dünnen, halben Scheiben
- 3 Paprikaschote, entkernt rot, grün und gelb, gewaschen, entkernt, in Streifen
- 1 Dose italienische Tomaten in Stücken

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cevapcici:

Schritt2

Das Rindgehackte mit Salz, Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch, Paprika, Eiern, Petersilie und Bröseln zu einer glatten Fleischmasse verkneten.

Schritt3

Mit feuchten Händen zu 6 cm langen, daumendicken Röllchen formen und in einer Stielpfanne bei mittlerer Hitze in Pflanzenöl rund herum braten; öfter drehen, schwenken.

Schritt4

Das Letscho:

Schritt5

Die Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen und die bunten Paprikastreifen dazu geben. 1 - 2 min. schwitzen lassen und die Tomaten, dazu geben, nur kurz und "bissfest" köcheln" lassen, nachschmecken.

Schritt6

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Cevapcici auf dem Letscho anrichten und gebackene Kartoffeln, Pommes frites oder Wedges - Postato dazu reichen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** balkan, letscho

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cevapcici-mit-letscho/>