

Oppskrift

The Next Handheld Hero - Ćevapi av svin og lam med somun og ajvar



Ćevapi eller Ćevapičići er en gammel og tradisjonell rett på Balkan. Retten er vanlig i hele Bosnia-Hercegovina, Kroatia, Serbia og andre deler av Øst-Europa. Det finnes regionale forskjeller i hvordan den serveres og bakes. Mange autentiske oppskrifter bruker en blanding av storfe- og lammekjøtt, men svinekjøtt kan også tilsettes. Det er viktig å ha finkvernet kjøtt med nok fettinnhold for å få den riktige konsistensen

på pølsene. Krydder er også viktig for å få den rette smaken. Det brukes gjerne enkle kryddere, som salt og pepper. Noen tilsetter også paprikapulver, persille eller hvitløk, men dette er valgfritt. De små pølsene serveres ofte med brødet somun, rå løk, ajvar og rømme.

1

Cevapi

Bland kjøttdeig i en bakebolle med løk og hvitløk. Tilsett resten av ingrediensene og bland godt. Sett kaldt i 1 time.

2

Lag porsjonsbiter av farsen, ca. 50-55 g og form til Cevapi, en liten, kort pølse, tykk som en tommel.

3

Stek dem i panne til gjennomstekt og gyldne. Server med Somun-brød og Ajvar.

4

Somun

Varm melk til 37 °C, rør inn gjær og la stå i 10 minutter.

Bland mel og salt i en bolle.

5

Hell i melk med vann og yoghurt. Kna godt, deigen skal være en smule klissete. Dekk til og la heve til dobbel størrelse, ca. 2 timer.

6

Ha litt olje i hendene og del deigen i 10 deler, eventuelt 5 større. Lag boller, rull i litt mel og klem dem ut, slik at de blir flate, som pitabrød. Bruk hendene og ikke kjevle. De skal være ca. fingertykke. Legg på bakepapir på stekebrett og form dem litt ekstra hvis de trekker seg litt tilbake.

Sett ovnen på 250 °C og la heve mens ovnen blir varm. Pensle med vann og stek til gylne og lett oppblåste.

Produkter i denne oppskriften

Sv Kjøttdeig 23% u/Salt/Vann Storpk



Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Ćevapi

Gilde Kjøttdeig av svin	300 g
Gilde Kjøttdeig av lam	400 g
Løk, finhakket	0,5 stk
Hvitløksfedd, revet	4 stk
Sitronsaft	1 ts
Persille, finhakket	3 ss
Paprikapulver	1 ss
Hot paprika, ev. chili	1 ss
Natron	0,25 ts

Ćevapi

Til servering

Somun

Brødrasp	2 ss
Vann	2 ss
Buljongterning, revet	1 stk
Salt	1 ts
Pepper	1 ts

Til servering

Ajvar

Somun	
-------	--

Somun

Hvetemel	1 kg
Salt	4 ts
Melk	3 dl
Vann	3 dl
Tørrgjær	1 pose
Gresk yoghurt	250 g

Olivenolje til smøring av hender