

Ingrediënten voor 4 personen

500 gr tartaar of mager gehakt
bosje peterselie 1 teen knoflook 2
eetlepels boter 1 flinke eetlepel
bloem theelepel zout theelepel
zwartepeper theelepel
paprikapoeder 2 eetlepels olie 4
uien.

Tijd: 10-20 min.

Smaak: Neutraal

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

cevapcici

Gegrilde tartaar

Bereidingswijze

Leg de tartaar in een schaal. Was de peterselie, laat uitdruipen en hak ze fijn. Pers het knoflookteentje uit of schil het en hak het heel fijn. Laat de boter in een klein pannetje smelten. Meng dit met de gesmolten boter, bloem, zout, peper, paprikapoeder, knoflook en peterselie door het vlees en kneed het goed door elkaar. Vorm met vochtige handen balletjes van het vleesmengsel. Smeer deze in met olie en grill ze op een heet vuur ongeveer 6 minuten onder voortdurend keren en insmeren met olie. Schil en hak de uien heel fijn en geef ze bij de Cevapcici. Serveer met stokbrood en sla.