



Dania główne

CEVAPCICI Z ŻÓŁTYM SEREM



SKŁADNIKI

- 1/2 kg wieprzowego mięsa mielonego
- 100 g sera Cheddar Mlekovita
- 2 dymki ze szczypiorem
- po 3 gałązki bazylii i natki
- 2 gałązki oregano
- kajzerka
- jajko
- bułka tarta
- 2 łyżki masła klarowanego Mlekovita
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Dymki oczyścić i wraz ze szczypiorem posiekać, zeszklić na maśle klarowanym. Kajzerkę namoczyć w wodzie. Cheddar zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Zioła opłukać, posiekać.
- Połączyć mięso mielone, odciśniętą kajzerkę, jajko, dymkę, ser oraz 3/4 ziół. Doprawić solą oraz pieprzem, masę wyrobić. Uformować podłużne kotlety, obtoczyć w bułce tartej, nadziać na szpadki. Ułożyć na rozgrzanym ruszcie, grillować 10-15 min z każdej strony lub piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st. Przenieść na talerz, posypać resztą ziół.