

## ĆEVAPČIĆI (Kroatisch)



### Zutaten

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, Paprikapulver
- 1 Glas Ajvar
- 5 kl. Fladenbrote

### Zubereitung

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.  
Knoblauch schälen und pressen. Das Hackfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch vermischen. Salz, Pfeffer, Paprika und Olivenöl hinzufügen. Die Masse vermengen und 25-30 kleine gleichgroße Würstchen formen. Die Ćevapčići von allen Seiten grillen. Mit frisch gehackten Zwiebeln und Ajvar im Fladenbrot servieren.

Guten Appetit!