



Hozzávalók:

70 dkg darált zsíros marhahús, 30 dkg darált zsíros sertéshús, 1 mokkáskanál szódbikarbóna, kicsit kevesebb, mint 1 csapott evőkanál só, fél kiskanál őrölt fekete bors, 2-3 evőkanál jéghideg víz (lehet szódavíz is)

a sütéshez: 2-3 evőkanál olaj

a tálaláshoz: lila hagyma, puha kenyér

1. Eredeti, autentikus csevapreceptet ne is keressünk, hisz csak Horvátországban számtalan változata létezik: ahány ház, szinte annyi családi receptúra. Szerb barátunk mindenesetre a következőképpen mesélte el a készítését.
2. A kétféle húst kockákra vágjuk, majd kétszer ledaráljuk. Ezután a szódbikarbónával, a sóval, a borssal és a jéghideg vízzel alaposan összegyúrjuk. Letakarjuk és hűtőszekrényben érleljük 1 éjszakán át.
3. Másnap vizes kézzel hüvelykujnyi kolbászkatákat formálunk belőle, amiket kettésével kihegyezett hurkapálcára vagy nyársra húzunk. Amikor a rostély kellően forró és a faszén csak parázslék alatta, a húsos nyársakat rárakjuk, és többször megforgatva kb. 12 perc alatt megsütjük, közben egy kevés olajjal kengetjük.
4. Köretként karikákra vágott lila hagymát (amit legalább fél nappal tálalás előtt enyhén besózunk, hogy az ereje elillanjon) és puha kenyeret kínálunk hozzá.

Jó tanács

- Aki paleo étrendet követ, zsírral süsse, és ne tálaljon hozzá kenyeret, mint ahogy azok

sem, akik alacsony szénhidráttartalmú diétán vannak.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra + érlelés

Egy adag (kiegészítők nélkül): 420 kcal

Könnyű elkészíteni.