

# Čevabčiči s Karičkovou omáčkou

## Potrebuje

- - 500 g mäsové odrezky (hovädzie, bravčové)
- - 2 vajcia
- - soľ
- - korenie mleté čierne
- - paprika mletá červená
- - chilli korenie štipka
- - 1 cibuľa
- - 3 strúčiky cesnak
- - strúhanka podľa potreby
- - 1 Karička črievko
- - 1 kelímok kyslá smotana
- - horčica
- - petržlenovú vňať
- - olej

## Postup

Odrezky mäsa zomelieme, pridáme vajcia, cibuľu a pretlačený cesnak. Osolíme, okoreníme a vyformujemevalčeky, ktoré obalíme v strúhanke a vysmažíme na oleji.

Vymiešaním Karičky, kyslej smotany, horčice, soli a cesnaku si pripravíme omáčku.

A môžeme servírovať.

Čevabčiči podávame s prúžkami cibule a Karičkovou omáčkou. Na ozdobu sa hodí petržlenová vňať.

Samozrejme opekané zemiaky k tomu. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielal: Peter zo Žiliny

náročnosť: stredná

čas: 50

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno