

Cevapcici, gehaktballetjes uit de Balkan

Cevapcici, geen idee hoe je 't uitspreekt, noch heb ik alle speciale tekens toegevoegd, maar hoe het ook heet. Het gaat er tenslotte om dat het lekker is. Deze gehaktballetjes staan standaard op de kaart bij een Balkan restaurant. Lekkere pittige balletjes die fantastisch combineren met een zigeunersaus.

Voor 4 personen

Bereidingstijd < 30 minuten

Ingrediënten

- 500 gram gehakt (welk soort laat ik aan jou over)
- 1 grote ui
- 5 tenen knoflook
- 3 theelepels gerookte paprikapoeder
- 1 ei
- 4 flinke eetlepels verse peterselie (b.v.k. platte peterselie, deze heeft meer smaak)
- 1 kleine theelepel zout
- 6 eetlepels vloeibare bakboter

Bereiding cevapcici

Snipper de ui en de teentjes knoflook heel fijn.

Snij de verse peterselie fijn.

Doe het gehakt in een kom en voeg hierbij alle overige ingrediënten met uitzondering van de bakboter.

Meng dit goed door elkaar (het handigst gaat dit met je handen).

Rol balletjes ter grootte van een pingpong bal en maak hier vervolgens een soort van sigaar / staafje van.

Leg alles op een schaal en laat dit even rusten in de koelkast (als je geen tijd hebt laat je dit achterwege).

Verwarm de bakboter in een grote koekenpan en bak de cevapcici op halfhoog vuur gaar (duurt ongeveer 8 minuten).

Lekker met [zigeunersaus](#), wat groenten, aardappeltjes of rijst.

Voedingswaarde per eenpersoons portie (exclusief bijgerechten)

Energie (kcal)	Vet (g)	Verzadigd vet (g)	Eiwit (g)	Koolhydraten (g)	Vezels (g)	Zout (g)
447	29	6	25	3	1	<1