**Cevapčići uit Kroatië**

varkensgehakt  
rundergehakt  
knoflook  
uien

paprikapoeder  
cayennepeper  
baksoda  
ei  
peper en zout  
olijfolie

Snipper de uien en het knoflook zeer fijn. Meng gelijke hoeveelheden varkens- en rundergehakt. Meng met een eiwit, gesneden uien en knoflook. Kruid met zacht paprikapoeder, cayennepeper, peper en zout. Voeg een mespuntje baksoda toe.

Schep deze bereiding in de foodprocessor en mix tot een zeer fijne, homogene massa.

Maak er eerst balletjes van, ter grootte van een golfballetje. Rol die uit tot duimdikke worstjes en schik ze op een schotel.

Dek af met folie en zet de schaal een paar uur in de koelkast zodat de smaken zich kunnen mengen.

Grill de ćevapčići ongeveer 8 minuten rondom op de barbecue. Strijk ze regelmatig in met wat olie. Je kan ze ook perfect in de pan bakken in wat boter zoals op foto.