

Cevapcici winne z sałatką

Cevapcici winne z sałatką – bałkański przysmak na Twoim stole

Odkryj wyjątkowy smak kuchni bałkańskiej dzięki przepisowi na cevapcici winne! Te aromatyczne, przypominające małe kiełbaski kotleciki, przygotowane z mielonego mięsa, zachwyca każdego miłośnika wyrazistych smaków. Sekret ich niepowtarzalnego aromatu tkwi w marynacie z winem, czosnkiem i przyprawami, która sprawia, że mięso staje się soczyste i pełne smaku.

Dla kogo?

Cevapcici to doskonała propozycja dla osób ceniących proste, ale wyraziste dania mięsne. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Możesz przygotować je z mięsa wołowego, wieprzowego lub drobiowego – każda wersja będzie równie smaczna i aromatyczna.

Na jaką okazję?

To danie idealnie sprawdzi się podczas letniego grillowania, ale równie dobrze smakuje przygotowane na patelni grillowej w domowym zaciszu. Cevapcici z kolorową sałatką to także świetny pomysł na weekendowy obiad, gdy masz ochotę na coś innego niż tradycyjne [kotlety](#).

Czy wiesz, że...?

Cevapcici to tradycyjne danie z Bałkanów, szczególnie popularne w Serbii, Bośni i Hercegowinie oraz Chorwacji. Nazwa pochodzi od tureckiego słowa „kebab” i oznacza małe, grillowane kotleciki z mielonego mięsa. W krajach bałkańskich podaje się je najczęściej z chlebem pita, cebulą i ajvarem.

Dla urozmaicenia

Sałatkę towarzyszącą cevapcici możesz wzbogacić o świeże pomidory, ogórki lub paprykę. Jeśli lubisz bardziej wyraziste smaki, dodaj więcej papryczki chili lub szczyptę kuminu. Cevapcici świetnie komponują się również z tzatzikami lub hummusem, które doskonale równoważą pikantny smak mięsa.