

Cevapcici z pieczonymi frytkami

Cevapcici z pieczonymi frytkami – bałkański smak w domowym wydaniu

Cevapcici to tradycyjne bałkańskie kiełbaski, które w połączeniu z domowymi pieczonymi frytkami tworzą doskonały duet na rodzinny obiad. Soczyste mięso z aromatycznymi przyprawami oraz chrupiące z zewnątrz, a miękkie w środku frytki ziemniaczane to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni bałkańskiej oraz osób poszukujących alternatywy dla klasycznych kotletów mielonych. Cevapcici zasmakują zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które z pewnością docenią formę małych kiełbasek, zwłaszcza podanych na patyczkach do szaszłyków. To również świetna propozycja dla osób ceniących dania, które można przygotować bez zbędnych dodatków i skomplikowanych technik kulinarnych.

Na jaką okazję?

Cevapcici z pieczonymi frytkami sprawdzą się doskonale podczas nieformalnych spotkań z przyjaciółmi, rodzinnego obiadu czy weekendowego grillowania. To również świetna propozycja na letnie przyjęcie w ogrodzie, gdzie goście docenią bałkańskie smaki. Danie można przygotować wcześniej, formując kiełbaski i odkładając je do lodówki, by tuż przed podaniem tylko je ugrilować.

Czy wiesz, że?

Cevapcici wywodzą się z kuchni bałkańskiej i są popularnym daniem w Serbii, Bośni i Hercegowinie oraz Chorwacji. Tradycyjnie podaje się je z ajvarem – pastą z pieczonej papryki i bakłażana, która doskonale podkreśla smak mięsa. Czubryca, będąca kluczowym składnikiem przyprawy, to mieszanka ziół z dominującym udziałem suszonego majeranku, nadająca cevapcici charakterystyczny aromat.

Dla urozmaicenia

Zamiast klasycznego ajvaru możesz podać cevapcici z domowym keczupem bułgarskim, który świetnie komponuje się z mięsem. Frytki można wzbogacić o rozmaryn lub tymianek dla bardziej wyrazistego smaku. Dla osób lubiących ostrzejsze doznania, warto dodać do mięsa szczyptę ostrej papryki lub podać danie z sosem czosnkowym z dodatkiem chili.