



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Cevapcici med ajvar, rostad potatis, paprika och persilja

### Rostad potatis

- Potatis 400 g
- Morot 2 st
- Bakplåtspapper 1 st
- Olivolja 1 tsk
- Salt ½ tsk

### Cevapcici

- Bananschalottenlök 1 st
- Bladpersilja 10 g
- Nötfärs 250 g
- Vitlök 1 klyfta
- Spiskummin 1 förp
- Paprikapulver ½ förp
- Salt ½ tsk
- Vatten 1 msk
- Olivolja 1 tsk

### Till servering

- Bladpersilja 10 g
- Grön paprika 1 st
- Ajvar relish 1 förp

### Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera potatis. Skala och skär morötter i mindre bitar. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Cevapcici:** Grov riv bananschalottenlök och grovhacka all bladpersilja (hälften är till servering), lägg i en bunke. Blanda med nötfärs, pressad vitlök, spiskummin, paprikapulver, salt, rikligt med nymald svartpeppar och vatten. Forma till 4 st avlånga biffar. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek biffarna runt om ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
4. Tärna grön paprika smått.
5. Servera cevapcici med rostad potatis, morot och ajvar relish. Toppa med persilja och grön paprika.