



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cevapcici med kartoffelbåde, ajvar og tomatsalat

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1/2+1/2 stk rødløg
300 g hakket oksekød
1 fed hvidløg
1/2 pose paprika
1/2 spsk tomatpuré
2 stk tomater
1 tsk rødvinseddike
1 pose ajvar

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Kartoffelbåde:** Skyl kartoflerne og skær i både eller halve. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend med olivenolie, lidt salt og friskkværnet peber. Bag i ovnen ca. 20 min.
3. **Cevapcici:** Pil 1/2 løg og riv groft ned i en skål. Bland med hakket oksekød, presset hvidløg, paprika, tomatpuré, 1 spsk vand og 1/2 tsk salt. Form farsen til 4 små aflange bøffer pr. person. Varm olivenolie op i en pande. Steg bøfferne hele vejen rundt ca. 10 min. ialt til de er gennemstegte.
4. **Tomatsalat:** Skyl tomat, pil rødløg og skær begge i skiver. Læg dem på en tallerken og dryp med olivenolie og rødvinseddike. Krydr med salt og lidt friskkværnet peber.
5. **Servering:** Servér nystegte cevapcici med kartoffelbåde, tomatsalat og ajvar.