



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). Om ni vill grilla, tänd även grillen.

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 biffräns.

4. Grilla järparna runt om ca 8-10 min, tills de är helt genomstekta. Om ni inte grillar så stek järparna i en stekpanna istället.

5. Tärna grön paprika smått.

6. Servera cevapcici med rostad potatis, morot och ajvar relish. Toppa med persilja och grön paprika.