



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ćevapcici med ajvar, ovnsbakte poteter, paprika og persille

Ovnsbakte poteter og gulrøtter

350 g poteter
2 stk gulrøtter

Ćevapcici

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
½ bunt bladpersille
275 g kjøttdeig
1 pakke spisskummen
½ pakke paprikakrydder
½ ts salt ^B
1 ss vann ^B

Grønnsaker

1 stk grønn paprika

Servering

1 pakke ajvar
½ bunt bladpersille

bakepapir ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Ovnsbakte poteter og gulrøtter:** Del potetene i to. Skrell og kutt gulrøttene i mindre biter. Legg alt på ett stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og litt pepper. Bak grønnsakene midt i ovnen ca. 25 minutter, til potetene er gylne og møre.
4. **Ćevapcici:** Skrell og grov riv løken på et rivjern, skrell og finhakk hvitløken og grovhakk all bladpersille (halvparten er til servering). Legg det hele i en bolle, og bland inn kjøttdeig, spisskummin, paprikakrydder, saltet, rikelig med pepper og vannet. Form deigen til lange tynne pølser. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet rundt om i ca. 10 minutter, til de er helt gjennomstekte.
5. **Grønnsaker:** Kutt paprikaen i små terninger.
6. **Servering:** Server cevapcici med ovnsbakte poteter, gulrøtter og ajvaren. Topp med resten av persillen og paprika.