



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 klyftpotatis och ajvar relish

Klyftpotatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Olivolja 1 tsk

Cevapcici

- Bananschalottenlök 1 st
- Nötfärs 250 g
- Vitlök 2 klyftor
- Paprikapulver ½ förp
- Tomatpuré ½ förp
- Vatten 1 msk
- Salt ½ tsk
- Olivolja 1 tsk

Tomatsallad

- Tomat 2 st
- Rödlök 1 st
- Olivolja 2 tsk
- Rödvinvinäger 1 tsk
- Salt 1 krm

Till servering

- Ajvar relish 1 förp

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Rödvinvinäger, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Klyftpotatis:** Klyfta potatis och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min.
3. **Cevapcici:** Grov riv bananschalottenlök och lägg i en bunke. Blanda med nötfärs, pressad vitlök, paprikapulver, tomatpuré, vatten och salt. Forma till 8 st avlånga biffar. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek biffarna runt om ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
4. **Tomatsallad:** Skiva tomat och rödlök. Lägg på en tallrik och ringla över olivolja och rödvinvinger. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
5. Servera nystekt cevapcici med klyftpotatis, tomatsallad och ajvar relish.