SKUHAJ.SI



čevapčiči s koriander krompirčkom

Chef Maja Lilija
Vrsta jedi: mesna jed
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 ščepec soli
- 2 dcl olja
- 250 g čevapčićev
- 5 večji krompir
- 5 ščepec korianderja

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čevapčiče damo v vroče olje. Počakamo, da malo zakrknejo in jih pokrijemo s pokrovko. Po 7-ih minutah pokrovko dvignemo, jih premešamo in odkrite pečemo še 10 minut. Večkrat obrnemo.

Krompir narežemo (po želji, jaz sem ga na ponfrit). Posujemo s soljo in korianderjem. Premešamo, dodamo vodo in olje ter damo v pečico. Jaz dodam vodo, da ni krompirček preveč masten. Pečemo pri 210°C, približno 50-60 minut. Vmes večkrat premešamo. Ponudimo toplo s čevapčiči.

Zraven obroka se odlično poda solata endivija s krompirčkom in jajčko.