

NYHET!



Kjøttdeig halal



ĆEVAPI

4 porsjoner

700 g Alfathi Kjøttdeig	¾ ts natron
½ løk, finhakket	2 ss tørkede brødsmler/ brødrasp
4 hvitløksfedd, revet	2-3 ss vann
1 ts sitronsaft	1 buljongterning, revet
3 ss persille, finhakket	1 ts salt
1 ss paprikapulver	1 ts pepper
1 ss hot paprika, ev. chili	

Til servering:

Ajvar

Somun

Bland kjøttdeig i en bakebolle med løk og hvitløk. Tilsett resten av ingrediensene og bland godt. Sett kaldt i 1 time. Lag porsjonsbiter av farsen, ca. 50-55 g og form til Cevapi, en liten, kort pølse, tykk som en tommel. Stek dem i panne til gjennomstekt og gylne. Server med Somun-brød og Ajvar.



Alfathi Kjøttdeig Halal

Fryst, 14x400g

EPD-nr. 6569172

Varenr. 5000011085