

Cevapcici mit Djuvec-Reis

- 600 g** Hackfleisch vom Schwein
- 3 Zeh.** Knoblauch
- 2 TL** Paprikapulver, rosenscharf
- ½ TL** Salz
- 1 TL** Pfeffer
- etwas** Backpulver



Die Knoblauchzehen am besten mit einer kleinen Prise Salz in einem Mörser stampfen, mit dem Hackfleisch vermischen. Dann das Salz, den Pfeffer, die Rosenspaprika (wer mag nimmt scharfes Chilipulver) dazugeben und gut durchkneten. Zum Schluss das Backpulver dazugeben, dadurch werden die Cevapcici schön locker. Noch etwa 5 Minuten weiterkneten (wie Teig), Fleischkugeln etwas größer als Tischtennisbälle formen und dann zur Rolle formen. Die Cevapcici mindestens 2 Stunden ziehen lassen vor dem Grillen - können aber auch in der Pfanne ausgebraten werden.

- 500g** Geschälte Tomaten oder Sugo Arabiata
- 1** Knoblauchzehe
- 3 EL** Olivenöl
- 2** Paprika
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 Pr.** Salz
- 250g** Reis (1-2 Beutel Uncle Bens 2min Reis)
- Etwas** Wasser
- 1-2** Zwiebel



1. Zuerst wird der Reis in einem Topf mit Salz etwa 15 Minuten gekocht. (Am Boot verwende ich Uncle Bens 2min Beutel)
2. Währenddessen können die Zwiebel und der Knoblauch geschält und fein gehackt werden. Die Paprika waschen und klein schneiden.
3. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika in einer Pfanne mit Öl etwas anrösten. Anschließend die Tomaten hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.
4. Den fertigen Reis mit den Zutaten vermischen und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

