

Čevabčiči s petrželovými brambory

4 porce

SUROVINY:

- 600 g hovězího masa z krku nebo plece
- 400 g vepřového bůčku
- 260 g oloupané cibule
- 1 lžíce sádla
- 1 vejce
- sůl, pepř
- plnotučná hořčice

PETRŽELOVÉ BRAMBORY:

- 1 kg oloupaných brambor
- 2 lžíce nakrájené plocholisté petržele
- 40 g másla
- sůl

Chcete-li si být jisti, zdali je maso správně okořeněné, upečte v pánvi na středním ohni na troše sádla či oleje malou placičku z masa z obou stran. Nechte několik minut vychladnout a ochutnejte. V případě potřeby dochuťte solí a pepřem.

Sádla je dost už ve směsi, takže nemusíte vymazávat plech. Aby se maso nepřichytilo, pečte ho na pečícím papíru.

Petržel můžete k větším bramborám nakrájet nahrubo, k menším novým bramborám nakrájejte petržel najemno a spolu s máslem v ní brambory obalte.

POSTUP:

Hovězí a vepřové maso společně umeleme a dáme do mísy. Maso musí být velmi studené. Cibuli nakrájíme najemno, rozdělíme na dvě části a jednu dáme stranou. V pánvi na vyšším ohni rozpálíme sádlo, přidáme část cibule a orestujeme ji za častého míchání dozlatova. Dáme do mísy a necháme vychladnout.

Troubu rozejdeme na 180 °C.

Do mísy s masem přidáme vejce, orestovanou cibuli, 2 lžičky soli a 1 lžičku čerstvě mletého pepře. Důkladně promícháme. Ze směsi vytvarujeme navlhčenými rukama 16 stejně velkých válečků. Položíme je na plech, dáme do rozeřáté trouby a pečeme 15 minut.

Upečené maso vyndáme z trouby a necháme 3–5 minut odpočinout.

POSTUP NA BRAMBORY

Brambory nakrájíme na stejné kousky a uvaříme v kastrolu v osolené vodě 15–20 minut doměkka. Slijeme. Máslo necháme na mírném ohni rozpustit. Horké máslo nalijeme na brambory, přidáme nakrájenou petržel, osolíme a vše promícháme.

Čevabčiči podáváme s petrželovými brambory, hořčicí a zbytkem nakrájené cibule.



Prostě vás naučíme vařit...

www.prakul.cz