


# Cevapcici



 Bereiden in: braadpan /  
BBQ

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 500 g runder gehakt of half-om-half gehakt
- 1 middelgroot ei
- 1 el tarwebloem
- 3 tl pikante paprikapoeder
- 2 tenen knoflook
- 20 g verse platte peterselie
- 8 stuks grote afbakshoarmabroodjes
- 1 rode ui
- 200 g fijngesneden ijsbergsla
- 150 g knoflooksaus VanOnzeBoer

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl

# Cevapcici



## Bereiding

- 1 Doe het gehakt in een kom en voeg het ei, de bloem en paprikapoeder toe. Pers de knoflook erboven.
- 2 Snijd de peterselie fijn. Voeg de peterselie en 2 tl zout toe. goed kneden.
- 3 Vorm er met vochtige handen 20 worstjes van.
- 4 Verhit de grillpan of steek de barbecue aan. Gril de worstjes in 5 min. goudbruin en gaar. Keer regelmatig.
- 5 Eet u er een Pita broodje bij, maak deze alvast in de grillpan of op de barbecue warm - 3 min. keer halverwege.

## Serveren

Snijd de ui in dunne ringen. • Snijd de broodjes overlans doormidden en beleg ze met de sla en ui. Leg op elk bord 2 broodjes en 5 worstjes. Serveer met de knoflooksaus. Lekker met koolsla.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)