



Mazalice s kajmakom i brzo ukiseljenim lukom

🕒 25–30 Min   

Priprema

- 1 U većoj zdjeli sjedinite mljeveno meso, mineralnu vodu i Kotányi Quick&Easy mješavinu začina za ćevapčiče. Kruh ili lepinju narežite na šnite debljine 1 cm. Na svaku šnitu kruha stavite 1 žlicu nadjeva s mljevenim mesom i razmažite nožem u tankom sloju. Meso možete namazati do rubova jer će se stisnuti pri pečenju.
- 2 Zagrijte veću tavu na srednje jakoj vatri. Poslažite polovicu pripremljenih mazalica na tavu tako da je namazana strana prema dolje i pecite 5 minuta. Okrenite ih na drugu stranu i nastavite peći još 2-3 minute, odnosno dok kruh ne dobije boju. Ponovite s ostatkom.
- 3 Dok se meso peče pripremite ukiseljeni luk. U lončić dodajte ocat, vodu, sol i šećer te zagrijte do vrenja. Luk očistite, prepolovite i nasjeckajte ga na tanke ploške. Prebacite ga u staklenku, zalijte pripremljenom mješavinom i ostavite da odstoji do posluživanja.
- 4 Pečene mazalice prebacite na pladanj i poslužite uz ukiseljeni luk i kajmak.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Miješanog mljevenog mesa
100 ml	Mineralne vode
Vrećice	♦ Quick & Easy za Ćevapčiče
1 kom	Ciabatta ili 3-4 lepinje
100 g	Kajmak
Za ukiseljeni luk:	
2 kom	Ljubičasti luk
100 ml	Jabučnog octa
100 ml	Vode
1 žlica	Šećera
1 žličica	♦ Morska sol gruba

