



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Cevapcici med klyftpotatis och ajvar relish

Klyftpotatis

Potatis 400 g

- Bakplåtspapper 1 st
- Olivolja 1 tsk

Cevapcici

Bananschalottenlök 1 st

Nötfärs 250 g

Vitlök 2 klyftor

Paprikapulver ½ förp

Tomatpuré ½ förp

- Salt ½ tsk
- Vatten 1 msk
- Olivolja 1 tsk

Tomatsallad

Tomat 2 st

Rödlök 1 st

● Olivolja 2 tsk

● Rödvinäger 1 tsk

● Salt 1 krm

Till servering

Ajvar relish 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Rödvinäger, Salt,
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Klyftpotatis:** Klyfta potatis och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min.

3. **Cevapcici:** Grov riv bananschalottenlök och lägg i en bunke. Blanda med nötfärs, pressad vitlök, paprikapulver, tomatpuré, vatten och salt. Forma till 8 st avlånga biffar. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek biffarna runt om ca 10 min, tills de är helt genomstekta.

4. **Tomatsallad:** Skiva tomat och rödlök. Lägg på en tallrik och ringla över olivolja och rödvinäger. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.

5. Servera nystekt cevapcici med klyftpotatis, tomatsallad och ajvar.