



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Cevapcici med rostad ajvarsås och klyftpotatis

Klyftpotatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

Ajvar

- Röd paprika 2 st
- Gul lök ½ st
- Rödvinvinäger ½ msk
- Olivolja ½ msk
- Vatten 2 msk
- Chili flakes 1 krm
- Flytande honung 1 förp

Cevapcici

- Gul lök ½ st
- Nötfärs 250 g
- Vitlök 2 klyftor
- Paprikapulver ½ msk
- Tomatpuré ½ förp
- Salt ½ tsk
- Vatten 1 msk

Till servering

- Bladpersilja 20 g

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Rödvinvinäger, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Klyftpotatis:** Klyfta potatis och lägg på ena sidan av en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 25 min.
3. **Ajvar:** Klyfta röd paprika och gul lök. Lägg på plåten, bredvid potatisen. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min. Öppna gärna ugnsluckan efter halva tillagningstiden för att släppa ut ånga.
4. **Cevapcici:** Grov riv gul lök och lägg i en bunke. Blanda med nötfärs, pressad vitlök, paprikapulver, tomatpuré, salt och vatten. Forma till 8 st avlånga biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek biffarna runt om ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
5. **Ajvar:** Lägg den rostade paprikan och löken i en mixerbunke. Tillsätt rödvinvinäger, olivolja, vatten, chili flakes (efter smak) och honung. Mixa med stavmixer. Smaka av med lite salt.
6. Grovhacka bladpersilja. Servera nystekt cevapcici med klyftpotatis och ajvar. Toppa med persilja!