



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Cevapcici med klyftpotatis och ajvar relish

## Klyftpotatis

Potatisklyftor 1 förp

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

## Cevapcici

Bananschalottenlök 1 st

Nötfärs 250 g

Vitlök 2 klyftor

Paprikapulver ½ msk

🏠 Tomatpuré 1 msk

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Vatten 1 msk

🏠 Olivolja

## Tomatsallad

Tomat 2 st

Rödlök 1 st

🏠 Olivolja 2 tsk

🏠 Rödvinvinäger 1 tsk

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

## Till servering

Ajvar relish 1 förp

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

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

3. **Cevapcici:** Gro 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 lite olivolja i en stekpanna. Stek biffarna runt om ca 10 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).

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

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