



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Vegetarisk cevapcici i pitabröd med ajvar relish och grönsaker

### Grönsaker

Silverlök 1 st  
Tomat 1 st  
Isbergssallad 1 st

### Cevapcici

Vegetarisk färs 1 förp  
Gul lök 1 st  
Vitlök 2 klyftor  
Paprikapulver ½ msk  
Rökt chilikrydda 1 tsk  
Kinesisk soja 1 tsk  
Bladpersilja 10 g  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Svartpeppar  
🏠 Bakplåtspapper 1 st

### Till servering

Pitabröd ½ förp  
Ajvar relish 1 förp  
Bladpersilja 10 g

1. Värm ugnen till grilleffekt 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Grönsaker:** Skiva silverlök tunt, gärna med mandolin. Lägg i iskallt vatten tills servering. Strimla isbergssallad. Halvera och skiva tomat.
3. **Cevapcici:** Grorv riv gul lök. Finhacka vitlök och bladpersilja. Lägg allt i en bunke och blanda med vegetarisk färs, paprikapulver, rökt chilikrydda, kinesisk soja, salt och rikligt med svartpeppar.
4. Forma 16 små järpar av färsen. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Grilla högt upp i ugnen ca 8 min. Vänd på järparna efter halva tiden.
5. Värm pitabröden under plåten med cevapcici enligt anvisning på förpackningen.
6. **Servering:** Fyll pitabröd med grönsaker, cevapcici, ajvar och bladpersilja. Ät direkt!