



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegansk cevapcici i pitabröd med ajvar 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 nymald 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!