



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvakterna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 25 - 35 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

15

Cevapcici med ajvar, rostad potatis och persilja

Rostad potatis

Potatis 400 g
Morot 2 st
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Neutral olja 1 tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar 1 krm

Cevapcici

Bananschalottenlök 1 st
Bladpersilja 10 g
Nötfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Spiskummin 1 förp
Paprikapulver ⅓ förp
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar 1 krm
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Neutral olja 1 tsk

Till servering

Bladpersilja 10 g
Grön paprika 1 st
Ajvar relish 1 förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera potatis. Skala och skär morötter i mindre bitar. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med neutral olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Cevapcici:** Gro riv schalottenlök och grovhacka all bladpersilja (hälften är till servering), lägg i en bunke. Blanda med nötfärs, pressad vitlök, spiskummin, paprikapulver, salt, nymald svartpeppar och vatten. Forma till 4 st avlånga biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek biffarna runt om ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
4. Tärna grön paprika smält.
5. Servera cevapcici med rostad potatis, morot och ajvar relish. Toppa med persilja och grön paprika.