



# VEGANE CEVAPCICI

## ZUTATEN FÜR 12 CEVAPCICI:

---

- 165 g vegan&moi PURE RED
- 12g Cevapcici Gewürz oder Gewürze nach Wahl
- 6g Salz
- 50 g Zwiebeln/Schalotten
- 3 g Knoblauchzehen gehackt
- 290 g kaltes Wasser
- 38 g Olivenöl

## ZUBEREITUNG

---

Zwiebel, Knoblauch, Salz, sowie die Gewürze mit PURE RED vermengen. Wasser und Olivenöl in die Mischung geben und gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist.

Ungefähr 15-30 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.

Cevapcici formen, braten oder grillen!

Guten Appetit!

Tipp:

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten und erst nach der Quellzeit in die Masse geben. Sehr lecker!

