

# Čevapčići



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1101** kalorií , **0 g** cukrů , **77 g** tuků , **105 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cevapcici>

## Příprava

Do mletého masa přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, lžičku mleté sladké papriky, opeříme, osolíme, přidáme 1 lžici oleje. Směs důkladně promícháme. Utvoříme válečky, potřeme je olejem, dáme do pekáčku, který jsme před tím vymazali olejem a dáme péct. Pečeme při 160 °C, cca 35 minut.

## Ingredience

- ✓ 500 g hovězího mletého masa
- ✓ 1 lžičku mleté sladké papriky
- ✓ 1 cibuli
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ špetku soli
- ✓ špetku pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod