

**POS**  
**POS**

NETZBETRIEB | EC-TERMINALS  
KREDITKARTENAKZEPTANZ

LECKER  
**BUNT**

Kampagne für kulturelle  
und kulinarische Vielfalt



**DALIBOR UND ALEKSANDRA DRAGOJEVIĆ**  
Ratsstube Wevelinghoven  
Wurzeln in Bosnien und Herzegowina

*Cevapčići*

ORIGINAL BOSNISCH

#### ZUTATEN für 2 Personen

500g Lammhackfleisch  
500g Rinder- oder kalbshackfleisch  
1 große Zwiebel  
4-5 Knoblauchzehen  
Etwas frische Petersilie  
1 EL Salz  
3 TL weißer Pfeffer  
3 TL Paprikapulver

#### ZUBEREITUNG

Alles zusammen vermengen. Hackfleisch zu ca. 5 cm langen und 1-2 cm dicken Röllchen formen. Anschließend in Öl in der Pfanne ca. 10 Minuten braten, bis sie schön braun sind.

#### Unser Tipp

Ćevapčići kannst du im Sommer auch super auf dem Grill zubereiten. Schmeckt hervorragend!