



JERNEJ KITCHEN

ČEVAPČIČI V KAJMAKU

Čevapčiči v kajmaku so tako božansko dobri, da osvojijo vsakega, ki poskusi to fantastično jed. Čevapčiče spečemo na žaru, nato pa postrežemo v kajmaku.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

ČEVAPČIČI V KAJMAKU

480 g Leskovačkih čevapčičev
(Z'Dežele)

25 g sira

220 g kajmaka

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

žar
skleda
litoželezna ponev

PRIPRAVA

Segrejemo ali zakurimo žar. Ko temperatura žara doseže 250°C, oziroma, ko je žar tako vroč, da ne moremo dlje kot 2 sekundi držati roko 10 cm nad rešetko, je pripravljen za pečenje. Iz hladilnika vzamemo Leskovačke čevapčiče Z'Dežele.

KAJMAK

V skledi premešamo nastrgan sir in kajmak. Mešanico razporedimo po litoželezni ponvi, primerni za peko na žaru.

SPEČEMO ČEVAPČIČE

Na vroč žar položimo čevapčiče in jih pečemo 1 - 2 minuti, da se zapečejo. Ko se enostavno dvignejo iz rešetke, pričnemo z obračanjem čevapčičev. Pečemo še 5 - 7 minut, da se enakomerno zapečejo. Prestavimo na krožnik.

KAJMAK IN ČEVAPČIČI

Litoželezno ponev s kajmakom damo na žar in jo segrevamo tako dolgo, da se kajmak stopi. Hitro potopimo v kajmak čevapčiče in postrežemo.