

Чевапчичи в беконе



500 г смешанного фарша, 200 г бекона в нарезке, смесь молотых перцев, соль, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, растительное масло.

Чевапчичи— блюдо Балканского полуострова, представляет собой небольшие жареные колбаски из фарша. Очень вкусные получаются чевапчичи, если их обернуть полосками бекона. Готовятся просто, а превосходный вкус никого не оставит равнодушными. Приготовить эти колбаски можно на углях — это наилучший вариант, а за их неимением — пожарить на сковороде. Очень удобно их заморозить и по мере необходимости доставать из холодильника.

Репчатый лук и чеснок очистить. Лук крупно нарезать.

В готовый свино-говяжий фарш добавить лук и чеснок, ещё раз перекрутить. Смешать со специями и солью. Хорошо вымесить фарш, отбить его, чтобы колбаски лучше держали форму.

Колбаски длиной 8-10 см удобно делать, пропустив фарш через горлышко пластиковой бутылки (срезать верх).

Полученные колбаски обернуть по косой полосками бекона. В таком виде чевапчичи можно заморозить, а потом поджарить в удобное время. Можно сделать с вечера и готовые полуфабрикаты

отправить на ночь в холодильник.

На сковороде разогреть растительное масло и обжарить чевапчичи со всех сторон. Но если у вас есть возможность, чевапчичи можно обжарить на углях, на решётке гриля.

Готовые чевапчичи обязательно подавать с маринованным луком, свежими овощами, зеленью и картофелем.

Готовим 60 минут