

## Csevapcsicsa

1	160	4
Nehézség	Perc	fő

## Hozzávalók

- 30 dkg sertés darált hús
- 30 dkg marha darált hús
- 1 tk. szódaikarbóna
- 1 csomag petrezselyemzöld
- 1 db metélőhagyma
- só
- őrölt fekete bors



1. A húst a sóval, borssal és az apróra vágott zöldfűszerekkel, valamint a szódaikarbónával alaposan összekeverjük. Ujjnyi kolbászkákat gyúrunk, és lefóliázva a sütésig, de minimum 8 órán keresztül hűtőben érleljük össze az ízeket.
- T. A csevapcsicsa faszenes fogás, másképp sütni nem is érdemes, mert nem lesz olyan finom. Hagyományosan szeletelt vöröshagymával vagy lila hagymával, ajvással kínáljuk, de egyéb pikáns mártásokkal is isteni.

 Google Play App Store