

# Cevapcici



## Zutaten:

- 500 g Schweinemett
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Ajvar
- 2 EL Petersilie, getrocknet
- Salz, Pfeffer

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.com](http://www.fabisgrillbbq.com)

## Zubereitung:

Das Mett mit den übrigen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.  
Aus dem Mett 6 ca. 2 cm dicke und ca. 10 cm lange Röllchen formen.  
Die Röllchen werden bei direkter mittlerer Hitze (200-220°C) 10-15 Minuten rundherum gegrillt.

Also dann...gut Glut! ☺