KIKKOMAN

Grillatut cevapcicit

kokonaisaika **60 min**

AINEKSET

4 annosta

1 kg	jauhelihaa (sika-nauta tai kana)
75 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 tl	mustapippuria
1	punasipuli
1 tl	savupaprikajauhetta
1	tuoretta korianteria
kourallinen	silputtuna
2 tl	kuminaa
2 tl	valkosipulia puristettuna

VALMISTUS

Vaihe 1

Silppua punasipuli erittäin hienoksi ja sekoita se jauhelihan joukkoon. Lisää joukkoon kaikki muut mausteet, sekoita hyvin keskenään ja nosta sivuun odottamaan noin 30 minuutiksi. Muotoile jauhelihasta soikeita pötköjä ja grillaa cevapcicejä, kunnes ne ovat kypsiä ja sisältä meheviä.