

# Cevapcici

## Ingredienti per 4-6 persone

- .300 g di carne di manzo macinata
- .300 g di carne di maiale macinata ( tastasale)
- .1 cipolla
- .1 spicchio di aglio
- .paprika
- .sale
- .pepe
- .olio e.v.o.

## Procedimento

- .Ponete l' aglio e la cipolla nel frullatore e tritateli.
- .Unite la carne di maiale e quella di manzo.
- .Frullate tutto.
- .Insaporite con paprika, sale, pepe.
- .Se necessario ammorbidite l' impasto con un pò di olio.
- .Create delle polpettine cilindriche e cuocetele sulla piastra con un pò di olio di oliva.
- .Se volete aggiustate di sale.
- .Arrostitele su tutti i lati e servite caldi.

