Robi čevabčiči

Ingredience na 10 porcí

ČEVABČIČI

robi – 900 g
repkový olej – 10 g
cibuľa lúpaná – 150 g
cesnak lúpaný – 5 g
koření čubrica – 2 g
paprika sladká mletá – 5 g
kmín drcený – 2 g
hořčice plnotučná – 4 g
sol – 2.5 g
korenie mleté – 0.2 g
ovesné vločky jemné – 40 g
lněné semínko – 15 g
hladká mouka – 50 g
strouhanka – 40 g
repkový olej – 30 g

PŘÍLOHA

zemiaky (var. typ B) – 1500 g
sol – 5 g

DIP

zakysaný krém – 200 g
hořčice plnotučná – 5 g
sol – 0.5 g
korenie mleté – 0.1 g
olivový olej – 3 g

SERVÍROVÁNÍ

petržlen čerstvý – 5 g

Čevabčiči

Robi pomeleme, nebo nastrouháme najemno. Cibuli nakrájíme na kostičky, orestujeme ji na oleji do růžova, přidáme nasekaný česnek a chvíli ještě restujeme, sundáme z plotny a dáme vychladnout. Do nastrouhaného robi, přidáme vychladlou orestovanou cibuli s česnekem, koření čubrica (koření z balkánu dodá typickou chuť čevabčiči), přidáme papriku sladkou mletou, plnotučnou hořčici, sůl a pepř. Ovesné vločky a lněné semínko zalijeme vroucí vodou, necháme dvě minuty odstát a poté rozmixujeme tyčovým mixérem a přidáme také do směsi, poté přidáme potřebné množství mouky a strouhanky tak, aby se čevabčiči během smažení nerozpadaly. Tvarujeme oválky, které fritujeme nebo pečeme v troubě.

Hořčicový dip

Zakysaný krém smícháme s hořčicí, agávovým sirupem, solí a pepřem, zakápneme olivovým olejem a pořádně promícháme.

Příloha

Brambory oloupeme, nakrájíme na menší kousky a dáme vařit do osolené vody, dokud nejsou měkké.

Servírování

Robi čevabčiči podáváme s brambory posypanými nasekanou čerstvou petrželkou a s hořčicovým dipem.

Tip

Jako alternativu masa můžeme použít také Robi maso nebo seitan. Jako přílohu můžeme zvolit také pečené brambory. Místo zakysaného krému můžeme použít rostlinný jogurt nebo hustější smetanu.

agávový sirup – 1.5 g