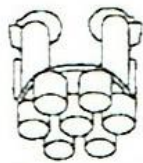


## De snelste Cevapcici pers aller tijden

### De componenten,

Inzetstuk



Einsatz (C)

zuiger



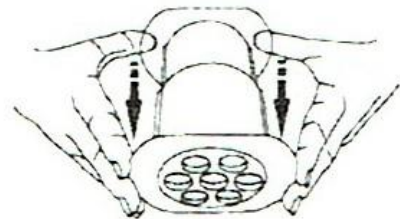
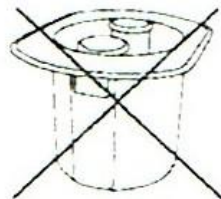
Kolben (B)

cilinder



Zylinder (A)

### Zo makkelijk is het gebruik!



- 1, Voor het gebruik moet het inzetstuk C, in de zuiger B geplaatst worden. Het inzetstuk is juist gemonteerd als de clips in de openingen van de zuiger B zitten.
- 2, De cilinder en zuiger licht invetten voor gebruik voor u deze pers vult met gehakt of iets anders. De lengte van de worst hangt af van de hoeveelheid die u in de pers doet.
- 3, Plaats de zuiger B, in de met vlees of iets anders gevulde cilinder A loodrecht naar beneden en dan met zuiger B de lucht uit het gehakt drukken. Zuiger, cilinder en inzetstuk goed vasthouden. Aansluitend daaraan de pers onder een hoek van 45 graden houden en boven een bord of een pan houden. Dan gelijkmatig de pers tot aan de aanslag leegpersen.
- 4, Druk de worst eruit door op de 2 drukpunten van inzetstuk C te drukken met uw duimen. Herhaal de stappen 2 tot en met 4 tot u de gewenste hoeveelheid worsten gemaakt heeft. U kunt er maar 7 tegelijk persen.

## Origineel cevapcici recept uit de Balkan

Ingrediënten voor 5 a'6 personen en ca. 40 middelgrote cevapcici worsten

700 gram rundergehakt, 300 gram lamsgehakt, een alternatief is 1 kg. Half om half gehakt van de slager, 20 gram zout, 1 theelepel versgemalen peper, 5 – 6 knoflooktenen, 100 ML water, 1 halve theelepel bakpoeder.

Zo maakt u het:

Eerst het knoflookwater klaarmaken door de 5-6 knoflooktenen te persen en in de 100ML. water aan de kook te brengen, en daarna een paar minuten laten afkoelen op het aanrecht.

De knoflookresten met een zeef uit het knoflookwater zeven. Het afgekoelde knoflookwater met zout en peper en het gehakt mengen in een kom of pan.

Het mengsel met transparante folie afdekken en minstens 12 uur in de koelkast bewaren. In deze tijd neemt het gehakt het knoflook aroma op, en krijgt de cevapcici de bijzondere smaak.

Kort voor de bereiding wordt het bakpoeder bij het mengsel gevoegd en nogmaals goed kneden. Het bakpoeder houdt de cevapcici luchtig zodat het niet te droog of te vast wordt.

Daarna kunt u het vleesmengsel in de ingeoliede pers doen. De worstjes kunnen dan langzaam op het bord worden geperst. De lengte van de worstjes hangt af van de hoeveelheid vleesmengsel wat u in de pers gedaan heeft.

Originele cevapcici smaken het beste als ze op een hete grill of bakplaat bereid worden. De grill of bakplaat moet al voorverwarmt zijn tot 250 graden. Daarna legt u de worstjes op de bakplaat of grill. Na 2–3 minuten moeten ze omgedraaid worden en nogmaals 2-3 minuten later zijn ze klaar.

Als de originele cevapcici worstjes klaar zijn, bevelen we aan om ze te eten met originele Djuvec rijst, ajvar, grof gehakte uien en plat brood te serveren.

Plat brood hebben ze ook in de Turkse winkel. Djuvec rijst kun je zelf maken, zie de onderstaande link;

[https://www.ajvar.nl/servische\\_recepten/djuvec\\_rijst/](https://www.ajvar.nl/servische_recepten/djuvec_rijst/)

**Eet smakelijk!!**

## **Recept met weinig koolhydraten:**

Ingrediënten voor 5 á 6 personen of ca. 40 middelgrote cevapcici.

1 Kg. Kippengehakt, 1 ei, 1 fijngehakte ui, 5á 6 geperste knoflooktenen, gehakte peterselie naar smaak, 20 gram zout, 1 theelepel versgemalen peper.

Zo maakt u het: Alle ingrediënten goed mengen in een pan of kom. Het mengsel met transparante folie afdekken en 2-3 uur laten rusten in de koelkast.

Dan kunt de laag calorische cevapcici met de ingeoliede pers persen zoals in het eerste recept beschreven staat.

De laag calorische cevapcici smaken het beste als ze op een voorverwarmde bakplaat of gril van 230 graden bereid worden. Na 2-3 minuten omkeren en de andere zijde bakken.

Als de cevapcici klaar is kunt u deze eten met Djuvec rijst, ajvar en grof gehakte uien.

**Eet smakelijk!**

## **Recept met vis en geen vlees**

Ingrediënten voor 2 á 3 personen of ca. 20 middelgroten cevapcici.

3 blikjes tonijn, sardines of andere vis. 1 ei, 1 fijngehakte uit, 2 geperste knoflooktenen, 1 eetlepel olijfolie, gehakte peterselie naar smaak, 1 theelepel zout, ½ theelepel versgemalen peper, Chilipeper naar wens.

Zo maakt u het: Bij de tonijn goed het water er uitdrukken zodat het niet te nat is en in een schaal of pan doen. De rest erbij doen en goed vermengen zodat het een homogeen mengsel wordt. Het mengsel met transparante folie afdekken en 3 uur in de koelkast laten staan.

De vis cevapcici kunt u nu persen met de ingeoliede pers.

De vis cevapcici smaakt het beste als ze op een middelhoog vuur in een koekenpan met olijfolie zacht gebraden worden. Na 2-3- minuten moet u ze omkeren en de andere zijde braden.

Vis cevapcici smaakt het beste met een frisse salade en plat brood.

## **Recept zonder vis en vlees**

Gebruik dan het recept wat hierboven staat en gebruik dan tofu, tahoe of seitan i.p.v. vis of vlees.

**Eet smakelijk!**