

Cevapcici med tzatziki och tomatsås

500 g lamm- eller nötfärs
1 finhackad lök
2 äggulor
1,5 tsk salt
1 tsk Garam Masala
1 tsk malen koriander
1 tsk malen spiskummin
1 krm röd chili
1 msk finhackad färsk koriander
½ finhackad färsk röd chilifrukt



Tzatziki

3 dl naturell yoghurt
(eller 2 dl matlagingsyoghurt)
¼ gurka
1 liten vitlöksklyfta
1 tsk olivolja
salt
svartpeppar

Tomatsås

1 burk hela tomater
1 tsk timjan
½ tsk salt
svartpeppar
1 vitlöksklyfta

Riv gurkan grovt och lägg den på ett fat och salta lite över.
Om du använder naturell yoghurt ska den rinna av i ett melittafilter i ca 20 minuter.
Pressa vitlöksklyftan och rör ner den och olivoljan i yoghurten.
Krama ur vattnet ur gurkan och rör ner den.
Smaka av med salt och peppar och ställ in i kylan.

Finhacka tomaterna och häll i en kastrull.
Krydda och koka upp.
Ta bort kastrullen från plattan.
Värm upp såsen igen strax före serveringen.

Blanda färsen väl med resten av ingredienserna.
Rulla ut till små korvar.
Stek dem i en blandning av olja och smör.

Servera med ris, tzatzikin och tomatsåsen