

Cevapcici grillés

durée totale **60 min.**

INGRÉDIENTS

4 portions

1 kg	de viande hachée (mixte, porc, bœuf ou poulet)
75 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 càc	de poivre noir
1	oignon rouge
1 càc	de poudre de poivron fumé
1 poignée de	de coriandre fraîche, hachée
2 càc	de cumin
2 càc	d'ail écrasé

PRÉPARATION

Étape 1

Hacher l'oignon rouge très finement et le mélanger avec la viande, ajouter tous les autres condiments, bien remuer et mettre de côté environ 30 minutes. Former des steaks hachés ovales et les faire griller jusqu'à ce qu'ils soient à point et juteux à l'intérieur.