KIKKOMAN

Cevapcici

Czas ogółem **60 min**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

1 kg	mięsa mielonego (najlepiej mieszane wieprzowe i wołowe)
75 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1 łyżeczka	czarnego pieprzu
1	cebula
1 łyżeczka	wędzonej papryki
1 garść	posiekanej świeżej kolendry
2 łyżeczki	kminku
2 łyżeczki	czosnku przeciśniętego przez praskę

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Posiekaj bardzo drobno czerwoną cebulę, dodaj do mięsa razem z resztą przypraw, dobrze wymieszaj.

Krok 2

Odstaw do lodówki na ok. 30 minut. Formuj podłużne owalne wałeczki i grilluj na złoty kolor.