

Grelhado cevapcici

Tempo total **60 Mins.**

INGREDIENTES

4 Porções

- 1 kg** de carne picada (mista, porco e vaca ou frango)
- 75 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
- 1 colher de chá** de pimenta preta
- 1** cebola vermelha
- 1 colher de chá** de pimentão fumado
- 1 mão cheia** de coentros frescos, picados
- 2 colheres de chá** de cominhos
- 2 colheres de chá** de alho esmagado

PREPARAÇÃO

Passo 1

Picar muito finamente a cebola vermelha e misturar com a carne, juntar todas as outras especiarias, misturar bem e deixar repousar durante cerca de 30 minutos. Formar rolinhos ovais e grelhar até estarem cozinhados e suculentos por dentro.