

## Grelhado cevapcici

Tempo total 60 Mins.

## **INGREDIENTES**

4 Porções

**1 kg** de carne picada (mista,

porco e vaca ou frango)

**75 ml** <u>Kikkoman Molho de Soja</u>

Fermentado Naturalmente

1 colheres de pimenta preta

de chá

cebola vermelhacolheresde pimentão fumado

de chá

1 mão cheia de coentros frescos,

picados

2 colheres de cominhos

de chá

2 colheres de alho esmagado

de chá

## **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.