

# Cevapcici a la parrilla

Tiempo total **60 Mins.**

## INGREDIENTES

4 porciones

- 1 kg** de carne picada (mixta de cerdo y vacuno o pollo)
- 75 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
- 1 cucharadita** de pimienta negra
- 1** cebolla roja
- 1** de pimentón ahumado
- cucharadita**
- 1 puñado** de cilantro fresco picado
- 2 cucharadit** de comino
- as**
- 2 cucharadit** de ajo prensado
- as**

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Picar la cebolla roja muy fina y mezclarla con la carne, añadir todas las demás especias, mezclar bien y dejar reposar unos 30 minutos. Dar forma ovalada a la carne y pasar por la parrilla hasta que estén cocinadas y jugosas por dentro.