

## **Argentinski cevap (3)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmlevenog svinjskog mesa
- **500** gkrompira
- **1** glavcacrnog luka
- **2** cenabelog luka

#### **I još:**

- **po željibibera**
- **po željisoli**
- **po željisuvog biljnog zacina**
- **20** štapica za ražnjice

#### **Za pohovanje:**

- **2** jajeta
- **malo** brašna
- **malo** prezle

### **Priprema**

Krompir skuvajte, ohladite i izrendajte. Izmešajte krompir, mleveno meso, sitno iseckan crni luk, beli luk i žumanca. Posolite i zacinite po ukusu i dobro umesite. Od dobijene mase napravite cevape i stavite ih na štapice za ražnjice, svaki uvaljavajte u brašno, pa u ulupana belanca i na kraju u prezle. Pržite ih na vrelom ulju, ocedite i

servirajte sa zelenom salatom.

## **Savet**

Možete praviti manje evape i nemorate da ih stavljate na ražnje, ali su ovako zanimljiviji.