

Avganistanski cevap (3)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mesanog mlevenog mesa
- **400 g** krompira
- 2 žumanceta
- 3 **cena** belog luka
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- sveži peršun
- 1/2 **kesice** sode bikarbone

Za pohovanje:

- 2 belanceta
- prezle
- ulje

Priprema

Krompir skuvati ceo (u ljusci). Kada je kuvan, oljuštiti i dobro propasirati, da nema grudvica. U odgovarajućoj posudi sjediniti krompir, mleveno meso, žumanca i beli luk (sitno iseckan). Zaciniti po ukusu, dodati sodu

bikarbonu i sitno seckan peršun.

Od ove smese praviti cevape i valjati ih prvo u prezle.

Zatim ih uvaljati u umucena belanca.

Pržiti cevape na zagrejanom ulju.

Savet

Mogu se služiti sa pavlakom, keapom ili majonezom.