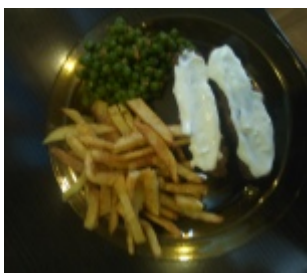


Argentinski cevap



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cevap:

- **500 g** mlevenog mesa
- **500 g** pire krompira
- 2 žumanceta
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 glavica crnog luka
- po ukususo
- biber
- suvi biljni zacin

Preliv za cevape:

- 1 pavlaka
- **100 g** majoneza
- 3-4 cenabelog luka
- I još:
- prezle
- 2 belanceta

Priprema

Krompir obariti, ohladiti i izgnjeciti viljuškom.

U vanglu staviti mleveno meso, žumanca, sitno seckanu glavicu crnog luka, so, biber, suvi biljni zacin i prašak

za pecivo, zatim dodati pire krompir i sve lepo izmešati. Staviti u frižider do pečenja.

Belanca sacuvati i prezle pripremiti. Rukama oblikovati cevape, umakati ih u belanca, zatim u prezle, pa peci na ulju.

Sos za cevape: Pavlaku i majonez izmešati pa dodati sitno seckan beli luk i malo soli zatim ostaviti u frižider da se hladi.

Savet

evapi su jako ukusni, pogotovo kad se preliju sosom. Prilog možete po želji ja sam pekla ponfrit izdinstala grašak.