

# *Argentinski cevapcici*



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 gmlevenog mesa**
- **300 gkrompira**
- **1 manja glavicacrnnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **2jajeta**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **po željiorigano**
- **po željikari**
- **po željibosiljak**
- **malobrašna**
- **maloprezli**

## **Priprema**

Krompir oljustiti pa obariti, a kada se ohladi izrendati sitno. Pomešati ga sa mesom, 2 žumanca, i lukom koji smo prethodno bas sitno iseckali. Dodati zacine po ukusu. Ako ne volite jak ukus luka dodajte samo malo belog luka u prahu radi arome.

Od smese oblikujemo cevapcice i valjamo ih u brašno. Zatim umutimo belanca u cvrst sneg pa uvaljati svaki cevap prvo u belanca pa u prezle.

U tiganju zagrejati dobro ulje pa stavljati cevape i peci ih na umerenoj vatri da ne pregore. Vaditi ih na papirne

ubruse da upiju višak masnoce. Služiti ih uz neki prilog. Mogu se jesti i hladni i topli. Super su i kao predjelo, a i glavno jelo. Prijatno!

## Savet

evapi su malo jaeg i pikantnijeg ukusa i vrlo su siti.Svima se dopadaju, pravi merak za gurmane!