

Argentinski cevapcici



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog mesa
- **300** gkrompira
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2** cenabelog luka
- 2jajeta
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **po želji**origano
- **po želji**kari
- **po želji**bosiljak
- **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 masnoće. 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!