

# Argentinski cevapi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

### Za cevape:

- **1/2 kg** mlevenog mesa
- **1/2 kg** krompira
- **3** žumanceta
- **2 kašike** prezli
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **po potrebi** so
- suvi biljni začini
- biber
- **na vrh kašice** sode bikarbone

### Za preliv:

- **po potrebi** kisela pavlaka
- majonez
- sok od limuna

### Za prženje:

- **po potrebi** ulje
- prezle

## Priprema

Krompir skuvati u ljusci. Oljuštiti i ispasirati kao za pire. Manju glavicu crnog luka i jedan cen belog luka sitno iseckati i kratko prodinstati na malo vode. U posudu staviti mleveno meso, krompir, prodinstan luk na vodi, žumanca, prezle, so, suvi biljni zacin, biber i sodu bikarbonu izmešanu sa par kapi vode. Sve sastojke dobro sjediniti pa oblikovati cevape.

Belanca koja su ostala viljuškom malo umutiti, svaki cevap provuci kroz belanca, pa kroz prezle i pržiti u tiganju na ulju i ne na jakoj temperaturi. Slagati ih na kuhinjski papir. Za preliv pomešati po potrebi pavlaku, majonez i sok od limuna.

## **Savet**