

Indonežanski cevap



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- **300 g** kuvanog krompira
- **1 glavica** crnog luka
- 5 jaja
- **1/2 kesice** sode bikarbone
- suvi biljni zacina
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** mleka
- **1 kesica** prezli
- 1 pavlaka
- **100 g** majoneza
- peršun
- **3 cen**abelog luka

Priprema

U 300 g mlevenog mesa dodati 300 g kuvanog krompira (kao pire), 1 glavicu crnog luka, malo zacina, jedno celo jaje, malo sode bikarbone i peršuna. Oblikovati cevape. Njih uvaljati u smesu od 4 ulupana belanca, 2 kašike brašna, malo zacina i 2 kašike mleka. Potom ih uvaljati u prezle i pržiti. Služiti ih uz pomfrit i sos od jedne pavlake, 100 g majoneza, peršun i 3 cena belog luka.

Savet