

## Argentinski cevap (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g** mljevenog mesa
- **2** veća krompira
- **1** jaje
- **1 kašika** suhog zacina
- **malobibera**, soli
- **1 kašica** sode bikarbone
- **3 cehna** bijelog luka
- **maloprezla** mrvica
- **maloulja**, soli

#### Za preliv:

- **100 g** majoneze
- **100 g** pavlake
- **3 cehna** bijelog luka
- **1 kašika** peršuna

### Priprema

Krompir skuhati, ohladiti i ispasirati, dodati meso, zacine, žumance. Smjesu dobro sjediniti pa staviti u frižider

30 minuta da se malo ohladi. Od smjese oblikovati cevape, svaki uvaljati u prezlu pa u umuceno bjelance i pržiti na zagrijanom ulju. Preliv pripremiti tako što pomiješamo pavlaku i majonezu, dodati bijeli luk i peršun.

## **Savet**