

Argentinski cevap (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmljevenog mesa
- **2** veca krompira
- **1**jaje
- **1** kašikasuhog zacina
- malobibera, soli
- **1** kašicicasode bikarbone
- **3** cehnabijelog luka
- maloprezla mrvica
- maloulja, soli

Za preliv:

- **100** gmajoneze
- **100** gpavlake
- **3** cenabijelog luka
- **1** kašikaperšuna

Priprema

Krompir skuhati, ohladiti i ispasisirati, 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