

## Argentinski cevap (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** gmlevenog svinjskog mesa
- **500** gkrompira
- **1** glavca crnog luka
- **2** cenabelog luka

#### I još:

- **po želji** bibera
- **po želji** soli
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **20** štapica za ražnjice

#### Za pohovanje:

- **2** jajeta
- **malo** brašna
- **malo** prezle

### Priprema

Krompir skuvajte, ohladite i izrendajte. Izmešajte krompir, mleveno meso, sitno iseckan crni luk, beli luk i žumanca. Posolite i zacinite po ukusu i dobro umesite. Od dobijene mase napravite cevape i stavite ih na štapice za ražnjice, svaki uvaljajte u brašno, pa u ulupana belanca i na kraju u prezle. Pržite ih na vrelom ulju, ocedite i

servirajte sa zelenom salatom.

## **Savet**

Možete praviti manje ?evape i nemorate da ih stavljate na ražnji?e, ali su ovako zanimljiviji.