Avganistanski cevap (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mesanog mlevenog mesa
- **400 g**krompira
- **2** žumanceta
- **3 cena** belog luka
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- sveži peršun
- **1/2 kesice**sode bikarbone

Za pohovanje:

- **2** belanceta
- prezle
- ulje

Priprema

Krompir skuvati ceo (u ljusci). Kada je kuvan, oljuštiti i dobro propasirati, da nema grudvica. U odgovarajucoj posudi sjediniti krompir, mleveno meso, žumanca i beli luk (sitno iseckan). Zaciniti po ukusu, dodati sodu

bikarbonu i sitno seckan peršun.

Od ove smese praviti cevape i valjati ih prvo u prezle.

Zatim ih uvaljati u umucena belanca.

Pržiti cevape na zagrejanom ulju.

Savet

Mogu se služiti sa pavlakom, keapom ili majonezom.