

Argentinski cevap



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cevap:

- **500** gmlevenog mesa
- **500** g pire krompira
- **2** žumanceta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** glavica crnog luka
- **po ukus** so
- biber
- suvi biljni zacin

Preliv za cevape:

- **1** pavlaka
- **100** gmajoneza
- **3-4** cenabelog luka
- **1** još:
- prezle
- **2** belanceta

Priprema

Krompir obariti, ohladiti i izgnjeciti viljuškom.

U vanglu staviti mleveno meso, žumanca, sitno seckanu glavicu crnog luka, so, biber, suvi biljni zacin i prašak

za pecivo, zatim dodati pire krompir i sve lepo izmešati. Staviti u frižider do pečenja.

Belanca sacuvati i prezle pripremiti. Rukama oblikovati cevape, umakati ih u belanca, zatim u prezle, pa peci na ulju.

Sos za cevape: Pavlaku i majonez izmešati pa dodati sitno seckan beli luk i malo soli zatim ostaviti u frižider da se hladi.

Savet

evapi su jako ukusni, pogotovo kad se preliju sosom. Prilog možete po želji ja sam pekla ponfrit izdinstala grašak.