

Argentinski cevapi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- 2 šargarepe
- **2** glavice crnog luka
- **200 g** pirinca
- **50 g** kulena
- 1 jaje
- **200 g** prezli
- **100 ml** ulja
- **po ukusu** ljute aleve paprike
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** origana
- **po ukusu** peršuna

Priprema

Pirinac skuvati i ocediti. Crni luk, šargarepu i kulen sitno iseckati. Dodati pirinac, mleveno meso.

Alevu papriku, origano, so i peršun. Lagano promešati i ostaviti u frižider sat vremena da se ohladi. Zatim dodati jaje i sve dobro sjediniti.

Od dobijene smese formirati cevape, uvaljati ih u prezle pa reati u pleh obložen papirom za pecenje. Preliti ih uljem i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata. Poslužiti toplo uz prilog i salatu po želji.

Savet