

Argentinski cevap (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **500 g** gotovog krompir pirea
- **2** jajeta
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **po ukusu** mlevenog bibera
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli
- **100 g** prezli
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

Mleveno meso, gotov krompir pire, dva žumanceta, usitnjeni crni i beli luk, dodamo zacine i umesimo sastojke u kompaktnu smesu.

Belanca malo viljuškom izlupamo, od dobijene smese pouljenim rukama formiramo cevape pa ih valjamo prvo u belanca, a zatim u prezle.

Gotove cevape pržimo u zagrejanom ulju prvo sa jedne pa druge strane.

Pržene cevape vadimo na tanjir obložen papirnim ubrusom da upije višak masnoce.

Savet

Mogu se služiti i topli i hladni.