

## *Punjeni argentinski cevap*



### **Sastojci**

#### **Za 4 osobe:**

- 300 g mlevenog mešanog mesa
- 250 g barenog krompira
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 žumance
- 1 jaje
- 1 prašak za pecivo
- suvi biljni zacin

#### **Za fil:**

- 150 g rendane šunke
- 150 g kackavalja

#### **Za pohovanje:**

- 1 belanac
- brašno
- prezle

### **Priprema**

Krompir skuvati u ljusci, oljuštiti i ispasirati, dodati ga mesu, kao i ostale navedene sastojke.

Dobro umesiti, odvajati male loptice istanjiti ih, puniti šunkom i kackavaljem.

Oblikovati cevap, uvaljati u brašno, belanac, prezle i pržiti.

Predlog za prilog, tartar sos i zapečeni šampinjoni.