

Argentinske šnicle (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za šnicle:

- **500 g** mlevenog juneceg mesa
- **500 g** skuvanog krompira
- **2** jajeta
- **1 glavica** iseckanog crnog luka
- **2 cen** iseckanog belog luka
- **po želji** iseckanog lista peršuna
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po potrebi** prezle
- **po potrebi** ulje za prženje

Za preliv:

- **1** **cašak** iseke pavlake
- **200 g** majoneza
- **1 cen** belog luka
- **4** kisela krastavcica
- **malo** peršuna

Priprema

Skuvani krompir izgnjeciti kao za pire pa kad je ohladjen spojiti ga se mesom, žumancima i svim ostalim sastojcima. Dobro umesiti masu rukama i napraviti šnicle ili valjke (cevape) koje treba ostaviti 15 minuta u

frižideru. Šnicle umakati u viljuškom lagano umucena belanca pa i prezlu. Umesto kuvanog krompira koristila sam pire krompir koji mi je ostao od prethodnog rucka, nema razlike.

Šnicle prziti u dubljem ulju pa ih isprazne redjati na tanjir obložen ubrusima.

Preliv: spojiti pavlaku i majonez pa dodati sitno iseckan luk, krastavcice i list peršuna.

Preliv sa kiselim krastavcima uglavnom pravim zimi. Kako sam uz snicle poslužila salatu od pecenih paprika i belog luka preliv sam napravila od pavlake, majoneza, malo jogurta i belog bibera.

Prohlaene šnicle sluziti uz preliv i salatu po izboru.

Savet

Pre tridestak godina se pojavio ovaj recept za argentinske snicle (cevape) i postao veoma popularan. Kasnije se mogao recept nai i kao indonežanski ili avganistanski mada je sadrzaj potpuno isti. Nisam ga pravila desetak, a nedavno naletih na recept i eto brzog i ukusnog ruka.