Argentinski cevap



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mljevenog mesa
- **2**jajeta
- **100 g**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1/2**praška za pecivo
- **300 g**krompira

Preliv:

- **100 ml**kisele pavlake
- **100 ml**jogurta
- **100 ml**majoneza
- **1-2 cena**belog luka
- **malo**soli
- bibera
- origana

Priprema

Mljeveno meso pomešati sa rendanim crnim i belim lukom, 2 žumanceta i praškom za pecivo. Zaciniti solju, biberom i suvim biljnim zacinom. Dodati 5-6 kašika prethodno skuvanog i ispasiranog krompira. Ostaviti da malo odstoji. Za to vreme umutiti belanca u cvrst sneg. Vlaznim rukama oblikovati cevape, uvaljati u sneg od belanaca i pržiti u vrelom ulju. Pržene cevape odlagati na kuhinjski ubrus da upiju višak masnoce. Preliv napraviti od umucene pavlake, jogurta i majoneza zacinjene solju, biberom i origanom.

Savet