Argentinski cevap (3)

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog svinjskog mesa
- **500 g**krompira
- **1 glavca**crnog luka
- **2 cena**belog luka

I još:

- **po želji**bibera
- **po želji**soli
- **po želji**suvog biljnog zacina
- **20**štapica za ražnjice

Za pohovanje:

- **2** jajeta
- **malo** brašna
- **malo** prezle

Priprema

Krompir skuvajte, ohladite i izrendajte. Izmešajte krompir, mleveno meso, sitno iseckan crni luk, beli luk i žumanca. Posolite i zacinite po ukusu i dobro umesite. Od dobijene mase napravite cevape i stavite ih na štapice za ražnjice, svaki uvaljajte u brašno, pa u ulupana belanca i na kraju u prezle. Pržite ih na vrelom ulju, ocedite i

servirajte sa zelenom salatom.

Savet

Možete praviti manje evape i nemorate da ih stavljate na ražnjie, ali su ovako zanimljiviji.