

Argentinski cevapi (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **500** gkrompira
- **1** glavica crnog luka
- **2** češnjabelog luka
- **3**jajeta
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **za pohovanje**brašno
- **za pohovanje**prezla

Priprema

Krompir skuvati, ohladiti, pa izrendati. Dodati mesu, zaciniti po ukusu sa soli i biberom. Dodati tri žumanceta, sitno seckan crni i beli luk. Sve dobro sjediniti i oblikovati cevape.

Zatim ih uvaljati prvo u brašno, pa u razmucena belanca i na kraju u prezle. Pržiti na vrelom ulju i vaditi na papirni ubrus da upiju višak masnoce. Služiti toplo uz priloge po želji.

Savet