

Avganistanski cevap

Izdasno jelo,odlican izbor ako su gosti u pitanju:)

- 1** Skuvati krompir i ocediti.U meso dodati zumanca,luk,zacine i izgnjecen.
- 2**
- 3**
- 4** Od mase formirati cevape,ali velike,da se tokom przenja zadrzi oblik.
- 5**
- 6**
- 7** Svaki cevap uvaljati u prezlu,pa u umucena belanca i prziti u ulju.
- 8**
- 9**
- 10** Omutiti pavlaku sa senfom i sluziti uz cevape.

Sastojci:

mlevenog mesa 500 g
kuvanog krompira 500 g
zumanca 3
crna luka 2
so
biber
vegeta
belanca 3
prezle 50 g
ulje
senfa 2 sk
kisele pavlake 4 dl

Napomena:

Kuvani krompir ocediti i ostaviti da se malo prosusi, da bi se lakse oblikovali cevapi.