

Argentinski cevap

@@@@



1 Sitno izrendati beli i crni luk, a obareni krompir izrendati na najkрупnije rende. Dodati mleveno meso i zaccine po ukusu. Sve sastojke izmesati i smesu ostaviti da odstoji 15 do 20 min.

2 Od mase oblikovati cevape.

3 Umutiti sneg od 3 belanceta, uvaljati cevape u belance, pa u prezle i peci u zagrejanom ulju na umerenoj vatri.

4 Uz ove cevape sluziti sledeci preliv. Promesati 200 ml pavlake, 200 g majoneza, sok od 1/2 limuna, 4 cena belog luka i persunov list.

Sastojci:

mlevenog mesa 500 gr
krompira 500 gr
jaje 1 celo
zumanceta 3
belog luka 4 cena
crnog luka 1 glavica
so,
crni biber mleveni
list persunov
(na vrh noza) soda bikarbona

Napomena:

Prijatno!!!!