

Avganistanski cevap

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

1 Skuvati krompir i ocediti.U meso dodati zumanca,luk,zacine i izgnjecen.

Sastojci:

mlevenog mesa 500 g
kuvanog krompira 500 g

2

zumanca 3

3

crna luka 2

so

4 Od mase formirati cevape,ali velike,da se tokom przenja zadrzi oblik.

biber

vegeta

belanca 3

prezle 50 g

ulje

senfa 2 sk

kisele pavlake 4 dl

5

6

7 Svaki cevap uvaljati u prezlu,pa u umucena belanca i prziti u ulju.

8

9

10 Putiti pavlaku sa senfom i sluziti uz cevape.

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