

Uštipci sa prazilukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1struk praziluka
- 1/2 kgmešanog mlevenog mesa
- 1jaje
- 1 kašikasudžuka
- 1 kašikasuvog biljnog zacina
- 3 kašikeprezle
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- so
- biber
- aleva po ukusu

Priprema

Praziluk sitno iseckati pa sipati u dublji sud. Dodati mleveno meso, jaje, prezle i ostale zacine. Rukom dobro umesiti pa poklopljeno ostaviti u frižideru oko sat vremena.

Nakon toga praviti uštipke i pržiti na ulju na umerenoj vatri. Pržene uštipke odlagati na papirnati ubrus kako bi upile višak masnoce. Skuvati pire od krompira pa služiti i servirati sa uštipcima.

Savet