

# ***Uštipci sa palentom***



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g**palenta
- **100 g**obicnog brašna
- **2** jajeta
- **2 dl**kiselog mleka
- **1 prstohvat** sode bikarbonate
- **1 kesicapršaka** za pecivo
- **1 kašićica** soli
- po ukusubiber, origano, bosiljak
- ulje za prženje
- **3 kašike**pavlake
- **1 kašikamajoneza**

## **Priprema**

Palentu pomešati sa brašnom, praškom za pecivo i sodom bikarbonom. Dodajte jaja, soli, bibera, cubra, origana i karija.

Promešajte sve sa kiselim mlekom. Ostavite da odstoji 20 minuta.

Uštipke vadite kašikom i spuštajte polako u zagrejano ulje. Pržite uštipke okrecuci sa svih strana da se podjednako isprže. Da dobiju zlatnu-braon boju. U posebnoj cinijici pomešajte pavlaku i majonez i poslužite sa gotovim uštipcima.

**Savet**