

Uštipci od mesa sa pireom od spanaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za uštipke:

- **300** gmlevenog mesa po želji
- 2 jajeta
- **3** kašikebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** vezicasvežeg crnog luka
- **po ukusus**o i biber

Za pire od spanaca;

- **par** vezicasvežeg spanaca
- **1** glavicacrnog luka
- **2** cena belog luka
- **4** dlvode
- **maloulja**

Priprema

U mleveno meso dodati jaja, brašno, pecivo i zacine i izmešati dok se ne sjedini. Svež luk iseckati što sitnije i dodati u smesu. Kašikom vaditi uštipke i pržiti u zagrejanom ulju dok ne porumene.

Spanac iseckati i obariti sa sitno iseckanim crnim lukom. Dodati i iseckane cenove belog luka. Zaciniti po ukusu. Kada spanac i luk omekšaju, ocediti višak vode i izblendirati u multipraktiku. Dodati malo ulja ili ukoliko imate putera zbog lepšeg ukusa.

Savet