Uštipci od mesa, tikvica i paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**mljevenog mesa
- **400 g**tikvica
- **400 g**paprike (crvene)
- **1 vezica**peršuna
- **1 glavica**crnog luka
- **1/2 glavice**bijelog luka
- **1** jaje
- **3 kriške**starog hljeba
- **1,5 kašika**suvi biljni zacin
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po potrebi**brašno
- **malo**bibera
- **po potrebi**soli
- **po potrebi**ulja (za prženje)

Priprema

Tikvice izrendati i ostaviti sa strane da puste sok, pa ih dobro iscijediti. U blender staviti paprike, crni i bijeli luk, peršun i sve dobro izmiksati. U zdjelu staviti meso, tikvice, izmiksane paprike, prašak za pecivo, stari hljeb, jaje, biber i suvi biljni zacin.

Sve dobro sjediniti. Po potrebi dodati malo brašna, ako je smjesa tecna (sami procijenite).

Kašikom vaditi uštipke i pržiti na ulju.

Pržene uštipke vaditi na papirne salvete da upiju višak masnoce.

Uštipke služiti po želji. Prijatno!

Savet