

Uštipci od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- 2 jaja
- **3 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 dl** vode
- **3-4 cen** belog luka
- **1 glavica** crnog luka
- so
- biber
- ulje (za prženje)

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati. U odgovarajućoj posudi sjedniti mleveno meso, jaja, brašno, prašak za pecivo, vodu i dodati iseckan luk. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Sve sastojke sjediniti.

Uštipke vaditi kašikom i pržiti na zagrejanom ulju na umerenoj temperaturi. Služiti sa pomfritom.

Savet