

Pileci uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg belog mesa
- 2 jajeta
- **4 kašike** kisele pavlake
- **1 kašik** ulja
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kašice** karija
- **1 kašik** brašna
- **1 kašik** gustina
- **prstohvat** sode bikarbone

Priprema

Meso iseckati na sitne kocke. Umutiti 2 jajeta, dodati kiselu pavlaku, ulje, brašno, gustin, so, kari, mleveni biber i sodu bikarbonu. Dobro sve umutiti i dodati u seckano meso, izmešati i ostaviti da stoji 1 sat na hladnom mestu.

Zagrejati ulje, kašikom vaditi masu spuštati na ulje i pržiti sa jedne i druge strane. Kao prilog krompir. Krompir oguliti iseci na kocke i kuvati u posoljenoj vodi. Kad se skuva ocediti od vode i dok je topao krompir posuti sa sitno rendanim kackavaljem i seckanim peršunom. Sir ce se istopiti na krompiru i krompir ce biti socan. Po želji posuti tucanom crvenom paprikom.

Savet