

Uštipci od mlevenog mesa (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- 3 jajeta
- **3 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 ml** vode
- **180 ml** ulja
- **1 len** belog luka
- začini

Priprema

Umutiti viljuškom jaja dodati mleveno meso brašno, praška za pecivo, vodu, ulje, suvi biljni zacin, so, beli luk promešati sa se smesa sjedini. Ostaviti da stoji 3 sata u frižideru.

Kašikom uzimati smesu i pržiti na vrelom ulju da porumene.

Pržene uštipke stavljati na papirnate salvete da se ocedi višak masnoce. Sevirati sa zelenom salatom i rotkvicama. **PRIJATNO!**

Savet