Leskovacki uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**mlevene junetine
- **2-3 cena**belog luka
- **100 g**sitno seckanog kackavalja
- **100 g**sitno seckane slanine
- **1 kašicica**ljute tucane paprike
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- so
- biber

Priprema

Junece meso 2x samleti na najsitnije na mašini za meso. Iseckati kackavalj i slaninu na najsitnije, dodati mesu. Dodati sodu bikarbonu i zacine. Oblikovati loptice i peci na roštilju ili u rerni. Služiti uz priloge po želji.

Savet

Služiti uz priloge po želji.