Uštipci od mlevenog mesa

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**mlevenog mesa
- **4 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **3**jajeta
- **1**krompir
- **1,5 dl**kisele vode
- **1 glavica**crog luka
- **2 cena**belog luka
- **1 kašicica**seckanog peršuna
- **malo**soli
- **malo**biber
- **malo**suvih zacina
- **za prženje**ulje

Priprema

Crni luk narendati, a beli sitno iseckati i pomešati sa mesom, dodajte jaja, krompir izrendajte (krompir možete predhodno i skuvati), posolite, dodajte biber, suvi biljni zacin i seckanog peršuna. Na kraju dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i kiselu vodu. Sve dobro promešajte i ostavite sat vremena da stoji. Kašikom vadite uštipke i pržite u dubokom vrelom ulju. Gotove uštipke vadite i stavljajte na salvetu da upiju višak masnoce. Poslužite uz prilog po želji.

Savet