

Uštipci od mesa sa sosom od neutralne pavlake i sira trapista



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za uštipke:

- **500 g** mljevenog mesa
- 3 jajeta
- **1** glavica crnog luka
- 4-5 cenabijelog luka
- 1/2 veze peršuna
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **5 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Prilog - grilovano povrće:

- 5 paprika
- 3 tikvice
- **300 g** šampinjona

Za sos:

- **250 ml** neutralne pavlake
- 4-5 cenabijelog luka
- **200 g** sira trapist

Priprema

Crni i bijeli luk sitno isjeckati i dodati meso, jaja, brašno, prašak za pecivo, peršun i začine po želji. Sve dobro sjediniti i ostaviti 30 minuta da odstoji. Za to vreme povrce oprati isjeci na trake i izgrilovati na malo ulja. Posoliti i pobiberiti. U tiganj gdje se grilovalo povrce dodati isjecen bijeli luk, malo propržiti i dodati neutralnu pavlaku i izrendan sir trapist, pustiti da krka 2-3 minuta. Skloniti sa ringle.

Ruke pouljiti i uzimati malo od smjese, praviti rucno uštipke i pržiti na malo ulja do zlatno žute boje.

Uštipke vaditi na papirne salвете da upiju višak masnoce.

Uštipke servirati po 3 kom uz grilovano povrce i preliti sa sosom od neutralne pavlake i sira trapista. Prijatno!

Savet