

Uštipci od krompira sa sardinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **1 konzerva** sardine
- 2 jajeta
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **50 g** brašna
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Obariti krompir i propasirati ga (kao za pire). Dodati jaja, brašno, prašak za pecivo, posoliti, pa promešati.

Pleh obložiti papirom za pečenje, pa na njemu formirati uštipke uz pomoć kašike (jer je smesa lepljiva, ne može rukom). Formirati udubljenje i u njega staviti 2-3 komadica sardine.

Peci u zagrejanoj rerni na 200C oko 15-20 minuta (dok ne porumene). Mogu se puniti svacim, ja ih volim i sa paradajzom i kackavaljem.

Savet

Idealno jelo kada ostane pirea, a svima se to desilo bar jednom :-) Može se služiti kao doruak, toplo ili hladno predjelo, uz jogurt ili salatu... Važno je da je ukusno. Prijatno :-)