

Uštipci od kuvanog pileceg mesa



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** kuvanog pileceg mesa iz supe
- **100 g** punomasnog trapist sira
- **2** jajeta
- **2 kašike** prezli
- **1 kašik** brašna
- **1 prepuna kašika** kisele pavlake
- **malosoli**
- **malokurkume** u prahu
- **malomaslinovog** ulja (za prženje)

Priprema

Kuvano pilece meso osloboditi od kostiju i sitno iseckati. Sir narendati. U posudi pomešati iseckano pilece meso i narendan sir.

Dodati so, kurkumu, prezle, brašno te jaja i kiselu pavlaku. Dobro izmešati viljuškom.

Kašikom vaditi uštipke na dlan posut prezlama i odlagati na ravnu površinu.

U tiganju zagrejati ulje i pržiti uštipke na jacoj vatri uz okretanje cca 10 minuta da dobiju lepu zlatnu boju.

Od ove kolicine namirnica dobila sam 13 uštipaka.

Savet

Verovatno ste se mnogo puta zapitali šta da radite sa pileim mesom iz supe, a da bude nešto drugaije nego inae. Tako je i samnom. Dosetila sam se i osmislila novi recept za uštipke i nas su oduševili. Uštipke možete napraviti kao glavno jelo uz neki sos ili kao toplo ili hladno predjelo.