

Uštipci od starog hleba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/4**vekne bajatog hleba
- **malomleka**
- **2**jajeta
- **2 ravne kašikebrašna**
- **1**prašak za pecivo
- **po ukusubibera i soli**
- **100 g**salame
- **100 g**tvrdog sarskog sira, ili,koji imate
- **1**pera mladog crnog luka

Preliv:

- **2**kašikemajoneza
- **2**kašikejogurta
- **malomiroije**
- **na vrh** kašicicerena

Priprema

Hleb iseckati na sitne kockice i potopiti u malo mleka. Za to vreme, narendati salamu i sir, jaja izmutiti viljuškom, pa dodati u hleb, kao i brašno i prašak za pecivo. Ostaviti par minuta da odstoji, pa pržiti uštipke u vrelom ulju. Za sos pomesati sve sastojke, pa staviti po jednu kašiku na svaki utipak.

Savet

Rešenje kad vam ostane bajatog hleba, a deca ga nee...