

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 kašike** brašna
- 1 prašak za pecivo
- **po ukusu** bibera i soli
- 100 g salame
- 100 g tvrdog sarskog sira, ili, koji imate
- 1 pera mladog crnog luka

Preliv:

- 2 **kašike** majoneza
- 2 **kašike** jogurta
- **malomirošije**
- **na vrh kašice** cerna

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 ne?e...