Uštipci sa prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**struk praziluka
- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1**jaje
- **1 kašika**sudžuka
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **3 kašike**prezle
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- so
- biber
- aleva po ukusu

Priprema

Praziluk sitno iseckati pa sipati u dublji sud. Dodati mleveno meso, jaje, prezle i ostale zacine. Rukom dobro umesiti pa poklopljeno ostaviti u frižideru oko sat vremene.

Nakon toga praviti uštipke i pržiti na ulju na umerenoj vatri. Pržene uštipke odlagati na papirnati ubrus kako bi upile višak masnoce. Skuvati pire od krompira pa služiti i servirati sa uštipcima.

Savet