

## *Uštipci sa palentom*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** g palenta
- **100** gobicnog brašna
- **2** jajeta
- **2** dl kiselog mleka
- **1** prstohvat sode bikarbone
- **1** kesica prašaka za pecivo
- **1** kašicica soli
- **po ukusu** biber, origano, bosiljak
- ulje za prženje
- **3** kašike pavlake
- **1** kašika majoneza

### **Priprema**

Palentu pomešati sa brašnom, praškom za pecivo i sodom bikarbonom. Dodajte jaja, soli, bibera, cubra, origana i karija.

Promešajte sve sa kiselim mlekom. Ostavite da odstoji 20 minuta.

Uštipke vadite kašikom i spuštajte polako u zagrejano ulje. Pržite uštipke okrecuci sa svih strana da se podjednako isprže. Da dobiju zlatnu-braon boju. U posebnoj cinijici pomešajte pavlaku i majonez i poslužite sa gotovim uštipcima.

**Savet**