

Uštipci sa palentom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g palenta
- **100** gobicnog brašna
- **2** jajeta
- **2** dlkiselog mleka
- **1** **prstohvat** sode bikarbone
- **1** **kesic** 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