

Kineski uštipci - cuftice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gm** mlevenog mesa
- **3** jajeta
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2 kašičice** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **5 kašika** brašna
- **200 ml** kisele vode
- **zašini po ukusu** so, biber, suvi biljni zacin
- **maloperšunovog** lista

Priprema

Luk sitno iseckati (ili ga zajedno sa mesom samleti na mašini). U odgovarajuću posudu staviti meso, pa dodati luk, ulje i jaja. Sve zajedno promešati. Zatim dodati brašno, prašak za pecivo i kiselu vodu. Zaciniti po ukusu i dodati sitno seckan peršunov list. Sve dobro promešati - da se sastojci sjedine. Ovako pripremljeno meso ostaviti u frižider najmanje pola sata da odstoji.

U tiganj sipati ulje pa zagrejati. Kašikom vaditi cuftice i spustati ih u zagrejano ulje.

Uštipci pržiti sa obe strane dok ne dobiju lepu zlatno-žutu boju.

Pržene cuftice ocediti od viška masnoće.

Źuftice služiti uz prilog po želji - npr. pire krompir ili pomfrit, salatu...

Savet