

# **Pileci uštipci**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** g pileceg belog mesa
- **2** jajeta
- **4** kašikekisele pavlake
- **1** kašikaulja
- **1/2** kašicicesoli
- **1/2** kašicicekarija
- **1** kašikabrašna
- **1** kašikagustina
- **prstohvat** sode bikarbune

## **Priprema**

Meso iseckati na sitne kocke. Umutiti 2 jajeta, dodati kiselu pavlaku, ulje, brašno, gustin, so, kari, mleveni biber i sodu bikarbonu. Dobro sve umutiti i dodati u seckano meso, izmešati i ostaviti da stoji 1 sat na hladnom mestu.

Zagrejati ulje, kašikom vaditi masu spuštati na ulje i pržiti sa jedne i druge strane. Kao prilog krompir. Krompir oguliti iseci na kocke i kuvati u posoljenoj vodi. Kad se skuva ocediti od vode i dok je topao krompir posuti sa sitno rendanim kackavaljem i seckanim peršunom. Sir ce se istopiti na krompiru i krompir ce biti socan. Po želji posuti tucanom crvenom paprikom.

## **Savet**