

Jagnjeci uštipci by India



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog jagnjeceg mesa
- **2** glavicecrnog luka
- **3** cenabelog luka
- 3veca jajeta
- **5-6** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** dlmineralne vode
- **1,5** cm komadicasvežeg umbira
- **1** ravna kašicicacimeta
- **prstohvat**cilija u prahu
- **3**karanfilica
- **po** **prstohvate**stragona i cubrice
- **po** **ukus**uso i biber

Za prilog:

- **1** šoljapirinca
- **1/2** šoljekukuruza šecerca
- **1** manja glavica**brokolija**
- **malokari** sosa
- **nekolikolepinjica**

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati, pa dodati meso i promešati. Dodati jaja umucena viljuškom, brašno pomešano sa praškom za pecivo, mineralnu vodu, zacine i sitno rendani sveži umbir. Karanfilic usitniti u avanu, pa i njega dodati. Ujedinaciti smesu, pa ostaviti oko sat vremena u frižideru. Pržiti uštipke u zagrejanom ulju dok ne dobiju rumenu boju, a zatim ih vaditi na papirnati ubrus da upiju višak masnoce. Kao prilog skuvati pirinac tako što ga kratko propržimo na maslacu, da postane staklast, a potom nalijemo bujon od povrca, utišamo vatru i ostavimo da se kuva, ali paziti da se ne raskuva. Pred kraj dodati kašičicu rendanog umbira, zaciniti. Kukuruz šećerac obariti u slanoj vodi, pa ga pažljivo umešati u pirinac. Brokoli razdvojiti na cvetice, malo posoliti. Ugrejati tiganj, rastopiti maslac, pa ga naglo propržiti sa svake strane po minut. To je dovoljno da brokoli bude pržen, a ipak hrskav i ne izgubi boju. Na tanjir staviti pirinac, preko jagnjece uštipke i cvetice prženog brokolića. Poslužiti uz kari sos, ili po želji i capati lepinjice od jecmenog brašna.

Savet

Pobrojani zaini se divno slažu sa jagnjetinom, i menjaju joj u potpunosti ukus, samo je jako bitno ne preterivati, nego stvoriti balans izmu slatkog i ljutog. P.S. Hvala dragoj Džoli na ohrabrujuoj podršci...