

Uštipci od kukuruza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** kukuruza
- **100 g** korena celera
- **1 glavic** crnog luka
- **1** šargarepa
- **200 g** brašna
- **1** jaje
- **po potrebi** so i biber
- ulje

Priprema

Celer i šargarepu iseci na sitne kockice. Sitno iseckani luk, propržiti na malo ulja da požuti, pa dodati i povrce i nastaviti sa prženjem. Posoliti i pobiberiti, dodati prokuvani kukuruz i dinstati još koji minut. Skloniti sa vatre da se ohladi. Brašno dobro promešati sa kašikom ulja, 1 dl vode i žumancetom. Od belanaca umutiti sneg, pa dodati kukuruz sa povrccem. Od dobijene mase praviti uštipke (ili krokete) i pržiti ih u dubokom ulju. Ispržene uštipke vaditi na salvetu da se ocede od masnoce.

Savet