

Uštipci od kukuruza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**kukuruza
- **100 g**korena celera
- **1 glavicacrnog luka**
- **1**šargarepa
- **200 g**brašna
- **1**jaje
- **po potrebiso** 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 povrcem. Od dobijene mase praviti uštipke (ili krokete) i pržiti ih u dubokom ulju. Ispržene uštipke vaditi na salvetu da se ocede od masnoće.

Savet