

## *Leskovacki uštipci*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 gm**levene junetine
- **2-3** cenabelog luka
- **100 g**sitno seckanog kackavalja
- **100 g**sitno seckane slanine
- **1 kašicica**ljute tucane paprike
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- so
- biber

### **Priprema**

Junece meso 2x samleti na najsitnije na mašini za meso. Iseckati kackavalj i slaninu na najsitnije, dodati mesu. Dodati sodu bikarbonu i zacine. Oblikovati loptice i peci na roštilju ili u rerni. Služiti uz priloge po želji.

### **Savet**

Služiti uz priloge po želji.