

Uštipci od mesa sa sosom od neutralne pavlake i sira trapista



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za uštipke:

- **500** gmljevenog mesa
- **3**jajeta
- **1** glavicacrnog luka
- **4-5** cenabijelog luka
- **1/2** vezeperšuna
- malosoli
- malosuvog biljnog zacina
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

Prilog - grilovano povrce:

- **5**paprika
- **3**tikvice
- **300** gšampinjona

Za sos:

- **250** mlneutralne pavlake
- **4-5** cenabijelog luka
- **200** gsira trapist

Priprema

Crni i bijeli luk sitno isjeckati i dodati meso, jaja, brašno, prašak za pecivo, peršun i zacine po želji. Sve dobro sjediniti i ostaviti 30 minuta da odstoji. Za to vreme povrce oprati isjeci na trake i izgrilovati na malo ulja. Posoliti i pobiberiti. U tiganj gdje se grilovalo povrce dodati isjecen bijeli luk, malo propržiti i dodati neutralnu pavlaku i izrendan sir trapist, pustiti da krka 2-3 minuta. Skloniti sa ringle.

Ruke pouljiti i uzimati malo od smjese, praviti rucno uštipke i pržiti na malo ulja do zlatno žute boje.

Uštipke vaditi na papirne salvete da upiju višak masnoce.

Uštipke servirati po 3 kom uz grilovano povrce i prelititi sa sosom od neutralne pavlake i sira trapista. Prijatno!

Savet