

# **Mesni uštipci sa cvarcima**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** gmlevenog mesa
- **4** kašikesitnijih cvaraka
- **50** gšunke
- 3jajeta
- **4** kašikebrašna
- **1** caša od **2** dl pavlake
- **1** kašicicasoli
- za prženje ulje

## **Priprema**

U dublji sud viljuškom umutiti jaja, dodati iseckanu šunku, cvarke, pavlaku, brašno, so i mleveno meso.

Dobro promešati da se masa sjedini.

U tiganju zagrejati ulje. Kašikom vaditi meso i spuštati na vrelo ulje. Pržiti sa obe strane dok ne porumene.

## **Savet**

Brz i ukusan ruak, može da se kombinuje sa drugim sastojcima koje volite. Deca im se najviše obraduju :)