

Uštipci od hleba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** starog hleba
- **2,5 dl** mleka
- **4** jajeta
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **100 g** praskе šunke
- **100 g** kackavalja
- **2 dl** ulja
- pregle po potrebi
- mešavina začina

Priprema

Hleb iseci na krupnije komade, prelit mlakim mlekom i ostaviti da nabubri. Potom ga ocediti od suviše tečnosti i izmrviti. Prašku šunku iseci na kockice, a kackavalj izrendati na krupno rende. Izmravljen hleb sjediniti sa umućenim jajima, dodati prašku šunku, kackavalj, prašak za pecivo i začine po ukusu pa dobro izmešati. Zatim postepeno dodavati pregle po potrebi (ne previše kako uštipci ne bi bili tvrdi) i mešati da se dobije ujednačena smesa pogodna za oblikovanje. Od pripremljene smese nauljenim rukama oblikovati uštipke, spuštati ih u vrelo ulje i pržiti dok ne porumene.

Savet