

# **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**praske šunke
- **100 g**kackavalja
- **2 dl**ulja
- prezle po potrebi
- mešavina zacina

## **Priprema**

Hleb iseci na krupnije komade, preliti mlakim mlekom i ostaviti da nabubri. Potom ga ocediti od suvišne tecnosti i izmrvti. Prašku šunku iseci na kockice, a kackavalj izrendati na krupno rende. Izmrvljen hleb sjediniti sa umucenim jajima, dodati prašku šunku, kackavalj, prašak za pecivo i zacine po ukusu pa dobro izmešati. Zatim postepeno dodavati prezle po potrebi (ne previše kako uštipci ne bi bili tvrdi) i mešati da se dobije ujednacena smesa pogodna za oblikovanje. Od pripremljene smese nauđenim rukama oblikovati uštipke, spuštati ih u vrelo ulje i pržiti dok ne porumene.

## **Savet**