

Pileci uštipci (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**pileca filea
- **3**jajeta
- **200** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **150** mlmineralne vode
- **1** kašicicasuvih biljnih zacina
- **1** kašikicazacinske mlevene crvene paprike
- **oko 300** mlulja za prženje

Priprema

Pileci file iseckati sto sitnije. Dodati zacinsku crvenu papriku, suvi biljni zacin i sve lepo kašicicom izmešati da se lepo sjedini. U drugu posudu izmutiti jaja mikserom, dodati brašno, prašak za pecivo i mineralnu vodu.

Smanjiti mikser na najmanju brzinu pa ubaciti zacinjenu piletinu. Kratko izmiksati da se sve sjedini. U šerpu zagrejati ulje pa kašikom vaditi uštipke i spustati ih u vrelo ulje da se prže. Vaditi uštipke na papirni ubrus da se ocede.

Savet