

## ***Pileci uštipci (3)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 pileca filea
- 3 jajeta
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 ml mineralne vode
- 1 kašičica suvih biljnih začina
- 1 kašičica začinske mlevene crvene paprike
- oko 300 ml ulja za prženje

### **Priprema**

Pileci file iseckati što sitnije. Dodati začinsku crvenu papriku, suvi biljni začini i sve lepo kašičicom 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 začinjenu 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**