

Uštipci od piletine



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih prsa
- **3** jajeta
- **150 ml** kisele vode
- **200 g** brašna
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- carry
- bijeli luk u prahu
- suvi vlasac
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Piletinu isjeci na kockice pa staviti u blender i samljeti. U meso dodati: suvi zacin, so, biber, bijeli luk u prahu, carry, prašak za pecivo, vlasac. Sve dobro izmiješati.

U drugu posudu umutiti jaja, kiselu vodu, brašno. Meso dodati u ovu smjesu i dobro sjediniti. Zagrijati ulje pa kašikom stavljati uštipke u tavu. Smanjiti temperaturu da ne bi naglo se zapekli.

Kao prilog sam spremila carsko povrce sa parmezanom u vrhnju sa okusom šampinjona.

Savet

Predivno probajte.