

Leskovacki uštipci sa paprikama i sirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za uštipke:

- **500 g** mlevenog juneceg mesa
- **100 g** dimljene slanine
- **100 g** kackavalja
- **po ukusu** so, biber i aleve paprike
- **2-3 kašike** ulja
- **po potrebi** ulje za prženje

Za prilog od paprika i sira:

- **4** vece zelene paprike šilje
- **100 g** belog sira
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Iseci slaninu na sitne kockice.

Iseci sir na sitne kockice.

Spojiti meso sa sirom, slaninom, zacinama i uljem. Dobro rukom umesiti masu i ostaviti je da odstoji oko sat vremena. Onda kašikom vaditi po malo mase, rukom doterati da budu valjci i na malo ulja ispeci uštipke u gril tiganju.

Dok se uštipci prže iseckati papriku i propržiti je na malo ulja.

Posle dvadesetak minuta proprženu, posoljenu i pobiberenu papriku skloniti sa vatre i umešati izdrobljen sir.

Iseci paradajz i luk za salatu.

Isprzene uštipke služiti uz prilog od paprika i sira i paradajz salatu.

Savet

Uštipci su veoma ukusni, a prilog od paprika i sira kao i paradajz salata daju im osveženje. U uštipke ako volite stavite ljutu crvenu papriku, ja ne volim ljuto pa stavljam slatku papriku.