

Uštipci od mlevenog mesa (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- 2jajeta
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** cašakisele vode
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **malo**aleve paprike
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukususuvi** biljni zacin

Priprema

Crni luk i beli sitno naseckati. U podudu sipati meso te dodati sitno seckane obe vrste luka dodati jaja i kiselu vodu. Dobro izmešati viljuškom, dodati alevu papriku, so, biber i suvi biljni zacin, opet promešati pa dodati brašno pmešano praškom za pecivo. Dobro sjediniti. U tiganj sipati ulje pa kašikom vaditi smesu od mesa i prziti uštipke. Gotove uštipke vaditi na kuhinjski ubrus da bi se upio višak masnoce.

Savet