

Mesni uštipci u slanini



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog juneceg mesa
- **2 kriške** suvog hleba
- **1** jajce
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** senfa
- **1 kašičica** sitno iseckanog lista peršuna
- **300 g** lenti mesnate slanine
- **4-5 kašika** mleka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacini

Priprema

Sredinu hleba potopiti u mleko. Mlevenom mesu dodati natopljen i oceen hleb i sve ostale sastojke. Zamesiti masu. Ostaviti je u frižider 15-20 minuta.

Za to vreme pripremiti lente slanine ocistivši je od kozice. Poreati je jednu do druge. Pripremiti i pleh sa peki papirom. Od mesa otkidati manje kolicine mesa pa dlanovima formirati valjke- uštipke i spustati ih na svaku lentu slaninu. Idealno bi bilo da uštipci budu iste širine kao i lente slanine.

Urolati uštipke u slaninu i poreati u pleh na papir. Peci ih u rerni na 220°C oko 25 minuta da slanina lepo porumeni.

Dok se peku uštipci pripremiti prilog od povrca. Ovaj put sam poslužila proprženu pecenu papriku sa sirom i kiselom pavlakom.

Pecene uštipke premestiti na tacnu i poslužiti sa prilogom.

Savet

Uštipci se lako i brzo spremaju i veoma su ukusni. Prilog im može biti razno sotirano povre kao brokoli, grašak, šargarepa, paprika ili krompir pripremljen na razne naine.