

Uštipci od mlevenog mesa



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- 2 jaja
- **3 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 dl** kisele vode
- **2 glavice** crnog luka
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Iseckati sitno crni luk, u posudu sjediniti mleveno meso, jaja, luk, dodati kiselu vodu, brašno, prašak za pecivo, dodati vegetu jednu ipo kašiku, biber po ukusu. Sve lepo sjediniti i ostaviti da odstoji malo pre prženja.

Pržiti u na dubokom zagrejanom ulju na umerenoj temperaturi. Služiti toplo uz pire krompir.

Savet

Ukusno i lako za ruak, uz pomfrit ili krompir pire. Prijatno!!!