

Štapici od mlevenog mesa i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g juneceg mlevenog mesa
- **300** g krompira
- **1 kašika** sveže iseckanog peršuna
- **1** žumance
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **1 kašičica** timijana
- **1/2 kašičice** sode bikarbone

Smesa za pohovanje:

- **1** belance
- **1** jaje
- brašno
- prezle

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci ga na krugove i staviti u manju posudu. Naliti sa vodom i skuvati ga. Skuvani krompir ocediti i viljuškom ga dobro izgnjeciti, kao za pire krompir (da ne ostanu grudvice). Ostaviti ga da se ohladi.

U vanglicu staviti mleveno meso, dodati izgnjeceni krompir, peršun, žumance, suvi biljni zacin, biber, timijan i sodu bikarbonu. Rukom dobro sjediniti sve sastojke. Mesiti meso 2-3 minuta. Zatim ga poklopiti i ostaviti u

frižider pola sata.

Smesa za pohovanje: U jedan tanjir staviti belance i dodati jaje. Viljuškom dobro umutiti. U drugi tanjir staviti brašno a u treci prezle. Od umešene smese oblikovati štapice (ruke nauljite, nauljenom kašikom uzimati smesu i izme?u ruku formirati valjak) malo duže nego kada pravimo cevape. Svaki cevap prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja, pa u prezle. Pore?ati ih na odgovarajucu posudu.

U tiganju sa debljim dnom ili teflonskom (ja sam ih pržila u voku) sipati ulje, visine 2cm, i staviti ga da se zagreje na srednju temperaturu. Na zagrejano ulje spuštati štapice i pržiti ih, dok ne dobiju rumenu boju, sa obe strane.

Pržene štapice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce Štapice poslužiti sa prilogom i salatam po želji.

Savet