

Vegetarijanski uštipci



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za uštipke:

- **1 kes** zamrznutog povrca za rusku salatu
- **200 g** barenog prosa
- **200 g** biljnog kackavalja
- **2 kašike** zacina od sušene zeleni
- **po ukusu** sitna morska so
- **1 kašika** sušenog vlašca
- **1 kašika** sušenog peršuna
- **1 kašičica** dimljene aleve paprike
- **1/2 kašičice** kurkume u prahu
- **1** jaja
- **1** vezamiroije
- **16 kašičica** gi puter

Za preliv:

- **2 kašike** sojine pavlake
- **1 dl** sojinog jogura
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** rena
- **1 kašičica** peršuna
- **po ukusu** sitna morska so

Priprema

Prvo napravite preliv od navedenih namirnica i ostavite u frižideru.

U odgovarajucu ciniju staviti sve navedene namirnice osim gi putera. Sve lepo sjedinite u kompaktnu smesu.

Uz pomoc kašike uzimati smesu i rukama formirati male šnicle. Pažljivo ih utapkajte jer hoce da se rasipaju tokom pravljenja, i slažite ih na pleh obložen papirom za pecenje na koji ste stavili 16 gomilice gi putera, preko po jedan uštipak. Na svaki uštipak stavite po pola kašicice gi putera. Pecite u zagrejanom rebrnjaku na 200 C stepeni oko 30 minuta.

Savet

Od ove smese izadje 16 uštipaka. Dužina pečenja varira u zavisnosti od rerne. Mogu ih jesti i vegetarijanci koji su se opredelili da u ishranu uvrste mlene proizvode i jaja.