

Uštípci od kukuruznog brašna



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g kukuruznog brašna
- 2 dl vode
- 3 dl mleka
- 1 jaje
- soli po ukusu
- 1 glavica crnog luka
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike pšenice brašna
- po želji malo bibera

Za sos:

- 2 kašike pavlake
- 2 kašike majoneza
- 2 cena belog luka

Priprema

U nalo veci sud sipati kukuruzno i belo brašno. U drugi sud sipati mleko, vodu i jaje i to umutiti. Zatim dodati brašnu, sipati prašak za pecivo, umutiti sa mikserom, dok smema ne postane glatka. Zatim ocistiti crni luk, iseckati i dodati u smesu.

Pržiti na manjoj vatri uz cešće okretanje, kako bi se ispžilo sa svih strana. Kada dobije boju starog zlata, gotovo je.

Sos: Pomešati pavlaku i majonez, sitno iseckati beli luk i dodati pavlaci i majonezu.

Jelo je gotovo. Prijatno!