

Pikantni povrtni uštipci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- **90 g**prosejanog mekog brašna
- **4 kašik**emleka
- **1 kašik**amaslinovog ulja
- **1/2 kašic**icesoli
- **1 kašic**icapraška za pecivo
- **prstohvat**bibera
- **1cili** papricica ili domaca feferona
- **1 kašik**aisecenog peršuna
- **150 g**kukuruza
- **10 cm belo-zelenog del**apraziluka
- **za prženje**ulje

Umak:

- **180 g**kisele pavlake 12-20 % mm
- **prstohvat**soli
- **prstohvat**bibera
- **1/2sok** od limuna
- **1 kašic**icaiseckanog peršuna
- **1cili** papricica ili domaca feferona

Priprema

Od navedenih mera dobit ćemo 8 uštipaka. Praziluk iseci po dužoj strani na pola i pustiti mlaz vode da prolazi između listova. Sitno ga iseci. Oprati, pa sitno iseci peršun. Iseci sitno ljutu papriku. Zaledjen kukuruz prelići vrelom vodom i ostaviti na cediljci da se ocedi, ili upotrebiti konzerviran kukuruz, dobro ocedjen od tecnosti. U ciniju prosejati brašno, pa dodati prašak za pecivo, so i biber. Promešati. U drugoj posudi kašikom izmešati jaje i mleko, pa dodati maslinovo ulje. Sipati u ciniju s brašnom i dobro sve sjediniti. Bice to smesa nalik testu za palacinke, samo mnogo gušća. Ako je baš pregusta, što je u direktnoj vezi s velicinom jajeta, dodati još neku kašiku mleka. Kada smo podesili gustinu testa, dodacemo pripremljeno povrće i izmešati. Trebalo bi da ostane gusta smesa.

U teflonski tiganj sipati ulje tek da pokrije dno, premda se uštipci bolje peku na malo više ulja, ali ga više i upijaju. Zagrijati ulje na tihoj vatri - jer nema potrebe da nam uštipci spolja pregore, a u sredini da ostanu nepeceni. Kašikom za sladoled vaditi uštipke i spuštati ih na vruće ulje, pa pržiti nekoliko minuta sa svake strane. Ne pretrpavati tiganj da bismo mogli da gurnemo uštipke i okrećemo ih. Okrenuti ih nekoliko puta da bi se zapekli ravnomerno. Izvaditi uštipke na kuhinjsku hartiju.

Napraviti umak. Iscediti sok od limuna, pa ga dodati kiseloj pavlaci. Posoliti i pobiberiti. Sitno iseci ljutu papriku i peršun, pa izmešati s pavlakom i limunom. Servirati.

Savet

Katkad pogledam po neki prilog na #24 kitchen, a jednom prilikom je na programu bio Ramsay, koji je spremao uštipke od povra. Zastala sam da pogledam prilog do kraja i dopao mi se recept. Od tada je prošlo nekoliko godina, a recept sam pripremala nekoliko puta i sada ga dodajem u zbirku proverenih i odabranih :)