

Mesni uštipci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1/3** vezeperšuna
- **4** kašike brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1/2** kašice mlevene začinske paprike
- **100** ml kisele vode

Priprema

U secku ili blenderu dobro usitniti beli i crni luk i peršun, pa sjediniti sa mlevenim mesom. Dodati mlevenu papriku, posoliti po ukusu. Umešati brašno i prašak za pecivo i na kraju razrediti kiselom vodom. Sve lepo promešati.

Staviti u frižider da odmara najmanje pola sata. Na zagrejanom ulju u tiganju, kašikom vaditi uštipke i pržiti sa obe strane, da lepo porumene.

Savet

Može se služiti uz spana, pire, salatu po želji...