

Pileci uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** pileceg filea
- **3** jajeta
- **150 g** brašna
- **100 ml** mineralne vode
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2** cenabijelog luka
- **1 kašicica** mješavine zacina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **malomljevne** crvene paprike
- **po ukusu** sitno ribanog sira

Priprema

Jaja dobro umutiti. Dodati brašno, prašak za pecivo i mineralnu vodu. Sve sjediniti, da nema grudica. Pileci file narežite na sitne kockice ili sameljite. Zacinite: mješavina zacina, so, biber, mljevena zacinska paprika, protisnut češnjak. Po ukusu, možete dodati i parce ribanog sira (parmezan, gauda...). Promiješajte, pa dodajte u smjesu sa jajima. Dobro sjedinite. Kašikom vadite smjesu i stavljajte na zagrijano ulje. Smanjite temperaturu, kako uštipci ne bi naglo dobili boju, a unutra ostali "živi". Pržite, da fino porumene sa obje strane.

Pržene uštipke stavite na kuhinjski papir, da se ocijede od suviše masnoce. Poslužite tople, najbolje uz salatu i jogurt.

Savet