

## *Uštipci od mesa*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g svinjskog mlevenog mesa
- 1 kašika suvog zacina
- 1/2 kašičice soli
- 3 kašike ulja
- 3 cena belog luka
- 1 glavica crnog luka
- 3 jajeta
- biber po ukusu
- rendani kackavalj oko 100 g (može i bez njega)
- 7 kašika brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 150 dl hladne vode

### **Priprema**

U meso se stavlja suvi zacin, so, biber, ulje, beli i crni luk (najbolje iseckati na secku, jaja i rendani kackavalj. Posebno u vodi razmutiti brašno i prašak za pecivo. Dobro izmešati, pa dodadi u meso i zatim sve zajedno sjediniti.

Ostaviti u frižider 20 minuta.

Vaditi uštipke malom kašičicom i pržiti na zagrejanom ulju.