

Uštipci od mlevenog juneceg mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Sastojci:

- **500 g** mlevene junetine
- **1 veka** glavicarnog luka
- **2 kriške** bajatog hleba
- **malo** mleka za hleba
- **po ukus** so
- **po ukus** beli biber
- **po ukus** suvi biljni zacin
- **po ukus** beli luk u granula
- **1** jaje
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

Sredinu bajatog hleba natopiti sa malo mleka. Mlevenom mesu dodati sitno seckani crni luk, jaje, zacine i hleb (ako ima viška mleka hleb istiskati).

Izmešati meso u kompaktnu smesu. Premazati sa malo ulja. Posudu poklopiti i ostaviti u frižideru da odstoji najmanje 30 minuta, može i više.

Zagrijati ulje. Kašikom vaditi uštipke i pržiti sa svih strana na umerenoj temperaturi.

Uštipke vaditi na papirnom ubrusu da se ocede od viška masnoce.

Služiti tople uštipke uz pire! Prijatno!

Savet