

Uštipci od blitve



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10tak listovablitrve**
- **1jaje**
- **2-3 kašikemleka**
- **3 kašikebrašna**
- **malosoli**
- **1/2 šoljiceulja**

Priprema

Blitvu oprati i iseckati na tanke trakice. Posoliti. Dodati jaje, malo mleka, brašno. Brašno može belo, integralno, kukuruzno... mogu i kombinacije. Na slici je koristeno kukuruzno i integralno. Ulje izliti u tiganj. Kada se ulje zatreće, kašikom vaditi uštipke i stavljati u tiganj. Peci par minuta sa obe strane.

Savet