

Uštipci sa krompirom i belim lukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **3** cenabelog luka
- **50 ml** mleka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **3** jajeta
- **4 kašike** brašna

Za prženje:

- **po potrebi** ulje

Priprema

Za smesu: Krompir oljuštiti, oprati i narendati. Narendan krompir staviti u dublju posudu, dodati jaja, sitno seckan beli luk, mleko, posoliti i pobiberiti po ukusu, dodati brašno i izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Kašikom uzimati pripremljenu smesu, spuštati u zagrejano ulje i pržiti dok uštipci ne porumene sa obe strane.

Gotove uštipke odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce, pa ih poslužiti.

Savet