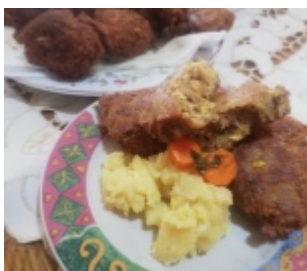


Uštupci od kuvanog mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kuvane mlevene piletine
- **5** jajeta
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** seckani peršunov list

Priprema

Mlevenu kuvanu piletinu pomešamo sa zacинима i jajima.

Zatim dodamo brašno i prašak za pecivo i sjedinimo smesu.

Kašikov vadimo i spuštamo u duboko ulje srednje temperature na prženje.

Kada porumene sa obe strane vadimo na tacnu obložen papirnim ubrusom da bi upilo višak masnoce, služimo uz krompir.

Savet

Koristim meso iz supe samo ga sameljem.