

Kineski uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g mljevenog juneceg mesa
- **5** kašikabrašna
- **1** cašamineralne vode, gazirane
- **1** prašak za pecivo
- **1** **veca** glavica crnog luka
- **3-4** cenabelog luka
- **50** g peršunovog lista
- so, biber, zacín
- **3** jajeta

Priprema

Crni i beli luk sitno narendati, dodati meso, jaja, brašno pomešano sa praškom za pecivo, peršun, mineralnu vodu i zacíniti po ukusu. Ostaviti smesu da odstoji pola sata. Kašikom vaditi uštipke i pržiti u vrelom ulju do zlatno-žute boje. Služiti uz krompir-pire i hladni sos od jogurta.

Savet