

Uštipci od mesa, tikvica i paprika



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mljevenog mesa
- **400 g** tikvica
- **400 g** paprike (crvene)
- **1** vezica peršuna
- **1** glavica crnog luka
- **1/2** glavice bijelog luka
- **1** jaje
- **3** kriške starog hljeba
- **1,5** kašika suvi biljni zacín
- **1** kesica praška za pecivo
- **po potrebi** brašno
- **malobibera**
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** ulja (za prženje)

Priprema

Tikvice izrendati i ostaviti sa strane da puste sok, pa ih dobro iscijediti. U blender staviti paprike, crni i bijeli luk, peršun i sve dobro izmiksati. U zdjelu staviti meso, tikvice, izmiksane paprike, prašak za pecivo, stari hljeb, jaje, biber i suvi biljni zacín.

Sve dobro sjediniti. Po potrebi dodati malo brašna, ako je smjesa tecna (sami procijenite).

Kašikom vaditi uštipke i pržiti na ulju.

Pržene uštipke vaditi na papirne salvete da upiju višak masnoce.

Uštipke služiti po želji. Prijatno!

Savet