

# ***Uštipci od piletine***



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**pilecih prsa
- **3**jajeta
- **150 ml**kisele vode
- **200 g**brašna
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- carry
- bijeli luk u prahu
- suvi vlasac
- **1/2 kesice**praška za pecivo

## **Priprema**

Piletinu isjeci na kockice pa staviti u blender i samljeti. U meso dodati: suvi zacin, so, biber, bijeli luk u prahu, carry, prašak za pecivo, vlasac. Sve dobro izmiješati.

U drugu posudu umutiti jaja, kiselu vodu, brašno. Meso dodati u ovu smjesu i dobro sjediniti. Zagrijati ulje pa kašikom stavljati uštipke u tavu. Smanjiti temperaturu da ne bi naglo se zapekli.

Kao prilog sam spremila carsko povrce sa parmezanom u vrhnju sa okusom šampinjona.

## **Savet**

Predivno probajte.