

Remzijevi kukuruzni ustipci

Fenomenalni laki ustipci, po receptu poznatog britanskog kuvara Gordona Remzija - brzo se pri



om i sal

1 Razbiti jaja i pomesati sa mlekom. Dodati kukuruz i papriku sitno iseckanu (Remzi koristi chili papricicu, meni je to bilo previse ljuto) i dodati zacine, persun, list celera i brasno.

2

3

4

5

6 Kada se sastojci sjedine, ugrijati ulje u tiganju i kasikom vaditi ustipke i spustati u vrelo ulje.

7

8

9

10

Sastojci:

kukuruza secerca 1 konzerva

crvena paprika 1

jaja 2

mleka pola case

brasna pola case

suvog zacina kasika

bibera malo

seckanog persuna kasika

seckanog lista celera kasika

izgnjecen beli luk po zelji

Napomena:

Po zelji mozete umesati kukuruzno brasno umesto pšenicnog.