

Ustipci od tunjevine

:))

1 Odvojiti belanac i zumanac pa belanca umutiti mikserom sa prstohvatom soli i ostaviti ih na stranu.

2

4 U brasno dodati zumanca, puter i so i po malo dodavati mleko da se dobije homogena smesa, dodati umucena belanca, onda dodati usitnjenu tunjevinu, mlevenu papriku, so, sto sitnije isecen crni luk, sitno naseckanu sargarepu, biber, seckani persun i beli luk.

5

6

7 Prziti ih kao ustipke, kada su przeni, vaditi ih i ocediti na kuhinjskom papiru.

8

9 Posluziti ih tople sa pirincem ili pire krompirom i sa zelenom salatam.

Sastojci:

brasna 500 gr

mleka 500 ml

jaja 3

putera 60 gr

konzerve dobro ocedjene 400 gr tunjevine iz

sargarepe 2 kuvane

belog luka 2 cena

crnog luka 1 glavica

seckanog persuna 2-3 kasike

mlevene crvene paprike na vrh kasicice

so, biber, vegeta po ukusu

11

Napomena:

Prijatno!!!