

# Hush Puppies (Uštipci od palente)

## Za 4 osobe

350 g palente  
50 g pšeničnog brašna  
1 kašičica praška za pecivo  
1 kašičica soli  
1 kašičica šećera  
3 dl jogurta  
1  $\frac{1}{2}$  dl vode  
1 jaje  
1 glavica crnog luka  
 $\frac{1}{2}$  paprike  
3 kašike kukuruza iz konzerve  
svež peršunov list  
ulje za prženje

## Sos

2 kašike kisele pavlake  
2 kašike majoneza  
2 čena belog luka

## Način pripreme

1. Pripremiti namirnice: u činijici umutiti jaje. Luk, papriku i peršunov list sitno iseckati.
2. Napraviti sos tako što treba pomešati kiselu pavlaku i majonez. Dodati im pasirani beli luk i sve dobro promešati kašikom.
3. U većoj činiji pomešati palentu, brašno, prašak za pecivo, so, šećer, jaje, jogurt, vodu, crni luk, papriku i kukuruz. Sve namirnice umutiti mikserom u kompaktnu masu.
4. U tiganju zagrejati ulje na umerenu temperaturu. Kašikom oblikovati uštipke, pa ih pržiti u ulju sa obe strane dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.
5. Servirati tople uštipke i uz njih pripremljeni sos. Jelo ukasiti peršunom.