

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.