

## Uštipci od ribe

Autor: Tea



Uštipci od ribe.

---

### Sastojci

češnjak

1 feferon

1 glavica crvenoga luka

kriške kruha

mlijeko

400 g koromače

2 svježe rajčice

1/2 kg brašna

sol

**ZA UMAK:**

2 velike glavice crvenoga luka

maslinovo ulje

3 žlice umaka od rajčice

1 paprika

mljevena paprika

sol

1 prašak za pecivo

---

## Način pripreme

**Pripremite nadjev:** zgnječite češnjak, 1 feferon i crveni luk, opran i rasječen, sitno naribajte.

Stavite kriške kruha da omekšaju u malo mlakoga mlijeka.

Ogulite kožu i izvadite kosti iz ribe, a zatim je rasijecite na male komadiće.

Ogulite rajčice, ocijedite ih i odstranite sjemenke.

U velikoj zdjeli ujedinite sve sastojke, dodajući sol i papriku.



Tucite smjesu drvenom žlicom dok ne dobijete jednoličnu glatku smjesu.

**Pripremite umak u maloj tavi:** popržite sitno nasjeckani crveni luk u malo ulja, dodajte umak od rajčica, 1 struganu papriku i mljevenu papriku.

Kuhajte 10 minuta.

**Odložite umak i nadjev te pripremite tijesto za uštipke:** umijesite brašno, prašak za pecivo, malo soli i vodu.

Nabrašnite dasku za tijesto i razvucite tijesto valjkom.

Tijesto mora biti tanko i bez grumenčića.

Okruglim kalupom promjera 4 cm izrežite kružice.

Stavite na svaki kružić nadjev, zatvorite ga drugim kružićem pritiskajući i savijajući rubove.

Stavite na vatru veliku tavu do pola napunjenu maslinovim uljem i uronite unutra riblje uštipke.

Kada dobiju izrazito zlatno-smeđu boju, ocijedite ih i stavite na kuhinjski papir za upijanje masnoće.

Malo podgrijte umak.

Uštipke poslužite vruće, zajedno s umakom od rajčica koji ćete poslužiti odvojeno u posudi za umak.

---

### Ostale napomene

Kao prilog umjesto rajčica možete poslužiti i neki drugi prilog po želji.



## Uštipci od ribe

<http://gastroistra.com>

<b>Vrijeme pripreme</b>	1 sat i 45 min.	<b>Priprema</b>	malo komplicirano
<b>Porcije za</b>	4 osobe	<b>Kolesterol</b>	
<b>Ovo jelo je iz okolice</b>		<b>Cijena pripreme</b>	
<b>Vegetarijansko</b>	Ne	<b>Laktoza</b>	Ne
<b>Dijetno</b>	Ne	<b>Bez glutena</b>	Da
<b>Calorie</b>	660	<b>Kilodžuli</b>	
<b>Masnoća</b>		<b>Bjelančevine</b>	
<b>Proteini</b>		<b>Karbohidrati</b>	