



Leskovački Ustipci

Zutaten:

300g Hackfleisch
2 Eier
3EL Mehl
1 Pckg Backpulver
1/2 Espressotasse Öl
1/2 Tasse Mineralwasser
Zwiebeln
Knoblauch
Chilipfeffer
rote Beete
Karotte
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Schneiden Sie eine Zwiebel in ganz feine Würfel. Hacken Sie den Knoblauch durch.

Nehmen Sie eine Schüssel. Geben Sie das Hackfleisch, die Zwiebel, den Knoblauch und die Eier in die Schüssel. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Geben Sie das Backpulver und Mehl, sowie die Chili hinein. Traditionell werden die Fleischküchlein (Ustipci) scharf gegessen. Geben Sie das Öl und das Wasser dazu. Mischen Sie alles gut durch. Am besten mit der Hand durchkneten, dann löst sich das Eiweiß und bindet das Wasser, so werden die Ustipci später schön saftig.

Formen Sie kleine Würste aus der Hackfleischmasse und braten Sie sie rundum goldbraun an.

Schälen Sie die rote Beete und die Karotte. Häckseln Sie beides in einem Mixer kurz durch. Geben Sie das Gemüse in eine Schüssel. Geben Sie nach Bedarf Essig und Öl darüber und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Wenn Sie mögen können Sie mit Creme Fraiche servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.