

Uštipci sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caš** jogurta
- **1/2** **paket** **ica** kvasaca
- **1** **kaš** **ica** soli
- **500** **g** brašna
- **1** **veca** **kriška** masnijeg sira

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode i kašicom šecera da proradi. Nakon 5 minuta dodati jogurt, so, sir isecen na kockice i brašno. Sve lepo umesiti i ostaviti 2 sata na toplo da naraste. Preruciti na radnu površinu, razvuci oklagijom pa iseci na trouglove i pokriti krpom još pola sata da još malo poraste. Pržiti u dobro zagrejanom dubokom ulju.

Savet

Najlepši su topli uz jogurt ili kiselo mleko.