

Uštipci sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 10 g pivskog kvasca
- malo butera
- 1 kašičica šecera
- 40 g ulja
- malo soli
- bibera
- 300 g belog sira
- 300 g oljuštenog paradajza
- ulje za prženje

Priprema

Na dasku za mešanje testa sipa se 250 g brašna, u sredini se izdubi mali krater i u njega se stavi kvasac, buter, šecer, ulje i kašičica soli. Rukama se sve dobro izmеси i kada testo postane ujednaceno, ostavi se na toplom mestu oko 3 sata da se odmara. Posle odmaranja testo se razvije na dasci za mešanje testa u koru debljine oko 3 mm, pa se nožem seku kvadrati od oko 10 cm. U sredinu svakog kvadrata stavlja se nadev, pa se poklopi uštipak drugim kvadratom, rukama se stegnu ivice i prže se na vrelom ulju. Služe se dok su topli uz kiselo mleko ili jogurt.

Nadev: sir se dobro isitni, zatim mu se doda na sasvim sitno iseckan paradajz, so i biber, sve se dobro izmeša i filuju se uštipci.