

Uštipci od sira a iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **4** jajeta
- **200** gnarendanog kackavalja
- **100** gbrašna
- **50** gprezle
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicapaška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja, posoliti. Dodati narendan kackavalj, sir, brašno, so, prašak za pecivo i prezle. Smesa treba da je cvrsta. Po potrebi dodajte još brašna. Tepsiju obložite pek papirom. Rernu ukljucite na 200 C. Kašikom vadite uštipke na papir. Pecite dok ne dobiju zlatnu boju. Od gore ih možete još posoliti i ja na svaki uštipak dodam kap dve ulja.

Savet