

Uštipci sa roštilj kobasicom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 cašajogurta**
- **1/2 paketicakvasca**
- **oko 500 gbrašna**
- **malošecera**
- **1 kašicicasoli**
- **1 deblja ili 2 tankeroštilj kobasica**

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode i kašicicom šecera da proradi. Nakon 5 minuta dodati jogurt, so, kobasicu isecenu 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.

Prziti u dobro zagrejanom dubokom ulju.

Savet

Još ako su kobasice ljutkaste, eto divote!!