

Zelenkasti uštipci



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašika** soli
- **1 mali** krem sir tipa Sirko
- **3 briket** smrznute blitve
- **oko 1,5** šolje vode
- **oko 300 g** brašna

Priprema

U malo tople vode rastopiti kvasac i šecer.

Kad proradi dodati sirka i odleenu blitvu, pa promešati.

Umesiti testo sa ostalim sastojcima. Pustiti da raste oko sat vremena.

Testo preruciti na radnu površinu, rastanjiti oklagijom oko 1 cm, pa pokriti krpom i da odstoji još 15 minuta.

Rezati trouglove i pržiti na ulju.

Savet

Naravno može i sveža probarena blitva..