

Uštipci sa dimljenim sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **300 g** brašna
- **200 g** dimljenog sira

Priprema

Razmutiti kvasac u pola čaše vruće vode i dodati kašičicu šećera. Ostaviti da proradi.

Dodati so i onoliko tople vode koliko je potrebno da se umesi meko testo.

Ostaviti da raste oko sat i po vremena. Razvuci koru, iseci kvadrate, pokriti krpom i ostaviti još 20 minuta.

Na svaki kvadrat staviti po komad sira, zatvoriti sa svih strana i ostaviti još malo da odmore. Pržiti u vrelom ulju.

Savet

Moj dimljeni sir je bio tofu, tako da sam obeležila da je jelo posno.