

Uštipci sa kiselom pavlakom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caš** kisele pavlake
- 2 jajeta
- **2** **caše (od kisele pavlake)** brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **2** **kašike** šecera
- **1** **kesica** vanilinog šecera
- **1** **kašika** rum
- **1/2** **kašice** soli

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca cvrsto umutiti sa dodatkom mešavine šecera (i vanilinog šecera) i soli. Dodati žumanca i penasto umutiti. Zatim dodati kiselu pavlaku i sjediniti. Brašno pomešati sa pecivom, pa ubaciti u smesu. Sve umutiti. Na kraju dodati rum i sve sjediniti.

Uzeti manju šerpicu sipati ulje, prst visine, pa staviti da se ugreje. Šporet uključiti na srednju temperaturu, da uštipci ne bi naglo porumeneli, a da unutra ostanu nepećeni.

Kašiku umociti u zagrejano ulje, uzimati po malo testa i spuštati ga (uz pomoc male kašice) u zagrejano ulje. Kada jedna strana porumeni, okrenuti uštipke, da porumeni i druga strana.

Pržene uštipke vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Mogu se poslužiti i posuti sa šećerom u prahu, mada ih ja najviše volim ovako.

Savet