

Brzi uštipci sa sirom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **200 ml mleka**
- **2kašike ulja**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kesicapaška za pecivo**
- **300 g brašna**
- **150 g sira**

Priprema

U vanglicu razbiti jaja i umutiti ih, žicom za mucenje. Ne treba ih mnogo mutiti. Sipati mleko i ulje, pa žicom sjediniti. Pomešati brašno, prašak za pecivo i so, pa dodati u mešavinu sa jajima. Dobro umutiti, da nema grudvica. Na kraju ubaciti izmrvljjeni sir (slobodno neka ostanu i krupniji komadici) i kašikom sjediniti.

U manju šerpicu sipati ulje (prst debljine), ugrejati ga, pa kašikom (koja se svaki put pre uzimanja testa prouvece kroz ulje) uzimati testo i pomocu manje kašice spuštati ga u zagrejano ulje. Uštipke pržiti na srednjoj temperaturi, da ne bi unutra ostali neprženi.

Pržene uštipke, kada dobiju lepu rumenu boju (kada se isprži jedna strana okrenuti ih da i druga strana porumeni) vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoće.

Poslužiti sa jogurtom a idealna kombinacija je i sa džemom od višanja.

Savet