

Uštipci sa cveklom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**rendane cvekle
- **100 g**mrvljenog sira
- **1**jaje
- **3 kašike**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**suvog kvasca
- **1 kašicica**sol
- **1/2 kašicice**šecera (za kvasac)
- **2,5 dl**mleka ili vode
- **400-500 g**brašna

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakoj vodi u kojoj je dodato i 1/2 kašicice šecera. Cveklu izrendati na sitno rende i dodati brašnu gde je već sipan kvasac, so, ulje, jaje, mrvljeni sir i prašak za pecivo. Sve dobro izmešati da testo bude ni meko ni previše tvrdo. Ostaviti testo 15 minuta da odmori, zatim ga razviti i seci u željene oblike. Pržiti sa jedne pa sa druge strane.... Služiti uz jogurt ili sir.

Savet

Ovako pripremljeni uštipci su fantastino jelo za sve one koji cveklu ne obožavaju... A u testu se cvekla uopšte ne oseti, a uštipci su predivnog i primamljivog izgleda....