

## ***Jako brzi - Uštipci sa jogurtom***



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrbno je:**

- 3 jajeta
- 1 **čaš** jogurta
- 360 g brašna
- 1 **kesic** vanilin šecera
- 1 **kesic** praška za pecivo
- ulje ili mast
- 1 **kašic** soli

### **Priprema**

U vanglicu razbiti jaja, dodati vanil šecer i, žicom za mucenje, umutiti (samo koliko da se jaja sjedine). Dodati mešavinu brašna, peciva i soli, pa sve dobro sjediniti.

U manju, dublju, šerpicu staviti ulje (ja sam koristila mast) da se ugreje. Uštipke vaditi malom kašicom (koju svaki put, pre uzimanja testa umociti u masnocu) i spuštati (pomocu druge kašice) u zagrejanu masnocu, da se prže.

Kada se jedna strana isprži (paziti da ne bude jaka temperatura) okrenuti testo da se zarumeni i druga strana.

Pržene uštipke vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Poslužiti ih sa šećerom u prahu, prelivene karamelom, posute mešavinom šecera i cimeta, ili u slanoj varijanti - sa jogurtom, sirom, ajvarom...

## **Savet**