

Pivski uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 3 dl piva
- 300 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1/2 kašičice soli
- 200 g sira

Priprema

Najpre odvojiti belanca i žumanca, pa žumanca umutiti sa pivom, dodati brašno, so, prašak za pecivo. Belanca posebno umutiti, pa dodati smesi sa žumancima. Masu dobro umutiti mikserom i ostaviti da odstoji oko pola sata.

Nakon tog vremena, dodati izmrvljeni sir i dobro promešati varjačom.

Na dobro zagrejanom ulju pržiti uštipke sa obe strane, dok ne porumene.

Odlagati ih na papirni ubrus, da upiju višak masnoće.

Savet