

# ***Uštipci sa graškom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 dl**kisele vode
- **2 dl**mleka
- **2 jajeta**
- **nekoliko kašikaulja**
- **200 g**mladog graška
- **malosoli**
- biber
- suvi biljni zacin
- seckani peršun
- ulje (za prženje)

## **Priprema**

Skuvajte grašak u posoljenoj vodi, procedite i ostavite sa strane. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo. Jaja lagano izmutite sa mlekom i dodajte u brašno, mešajte lagano da ne ostanu grudvice. Dodajte kiselu vodu, ulje, so, biber i seckani peršun. Na kraju dodajte grašak. Ostavite da stoji pola sata. Zagrejte ulje i kašikom vadite smesu i pržite u vrucem ulju sa obe strane dok ne porumene. Gotove uštipke vadite na salvete da se ocede i upiju višak masnoće.

## **Savet**