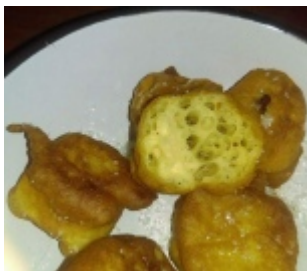


Najbrži - Crvenkapini uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **200 ml** jogurta
- **1** jaje
- **1 ravna kašičica** sode bikarbone
- **1/2 kašičice** soli
- **nekoliko kapi** jabukovog sirceta
- **1 kašičica** šecera

Priprema

U brašno dodati sodu bikarbonu, so i šećer i promešati varjačom. Doliti jogurt, par kapi sirceta, razbiti jaje i varjačom sve lepo sjediniti dok se ne dobije retko, glatko testo.

Zagrijati ulje, kašičicom vaditi uštipke i pržiti dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Savet

Umesto sode bikarbone može se koristiti prašak za pecivo. Dobro je u testo narendati i malo limunove kore. Mogu se služiti uz slane ili slatke namaze. Uživajte.