Uštipci sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**kisele jabuke
- **250 g**brašna
- **100 g**šecera
- **6 kašika**susama
- **1 šoljica**mleka
- **1/2 kocke**kvasca
- **1 dl**belog vina
- **1 prstohvat**soli
- **za prženje**ulje
- **za posipanje**šecer u prahu sa vanilin šecerom

Priprema

Jabuke oljuštite i izrendajte na krupno rende, pospite šecerom i prelijte belim vinom.

Kvasac stavite u mleko da nadoe, dodajte zatim šecer, brašno, prstohvat soli, jabuke i sok koji su pustile jabuke. Sve dobro izmešajte i dodajte susam.

Pržite u vrelom ulju, pržene stavite na tanjir na koji ste stavili papirni ubrus da upije nepotrebnu masnocu.

Gotove uštipke pospite šecerom u prahu i služite.

Savet