

Slani uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 3 kašikesitnog sira
- 1 šolja Mleka
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- po ukususoli
- po potrebibrašna
- 2 kašikeulja

Još:

- po potrebiulje za prženje

Priprema

Umutiti jaje, sir, ulje i mleko posoliti, dodati prašak za pecivo i dodavati brašno. Treba da bude gušće od smese za palacinke. Na srednjoj temperaturi tiganj zagrejati i sipati malo ulja (podmazati tiganj cetkicom) sipati kašikom uštipke i peci kad porumene okrenuti i peci na drugoj strani dok ne porumene.

Savet

Brz uštipci za doruak.