

Brzi uštipci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 dl jogurta
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 10 prepunih kašika oštrog brašna
- 2 kašike kristal šećera
- malo soli
- ulje za prženje
- šećer u prahu
- džem

Priprema

U dublju šerpu staviti dosta ulja da se zagreje. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i izdvojiti u jednu posudicu. Mikserom penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati jogurt, pa malo po malo brašno pomešano sa praškom za pecivo i dobro umutiti da masa bude glatka.

Kašicom vaditi testo da testo bude do pola kašice i drugom kašicom gurnuti u zagrejano ulje.

Peci uštipke u zagrejanom ulju, na srednjoj temperaturi oko 5 minuta u kom vremenu se sami okreću.

Pecene uštipke vaditi rešetkastom kašikom na tanjir na koji smo stavili salvetu da upije višak masnoće.

Ja sam uštipke pekla u tri ture i dobila 80 uštipaka. Rumene ispržene uštipke stavljati na tanjir za posluživanje,

posuti šećerom u prahu i poslužiti tople sa džemom.

Savet