Uštipci od krompira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**minut pire
- **1 čaša**kiselog mleka
- **1 dl**mlakog mleka
- **1** instant kvasac
- **1 kašicica**šecera
- **1**prašak za pecivo
- **1 kašika**masti ili ulja
- **1**jaje
- so

Priprema

Pripremite minut pire i ostavite da se prohladi, dodajte razmuceno jaje, kiselo mleko, kvasac koji je razmucen u zasladjenom mleku, mast, brašna po potrebi (oko 600-700 g), prašak za pecivo, so. Zamesite mekše testo i ostavite da miruje oko 30-45 minuta. Rukama kidajte loptice i formirajte uštipke. Pržite u dubokoj masnoci dok ne porumeni sa obe strane.

Savet

Ovi uštipci se odlino slažu sa mlenim proizvodima, a mogu da posluže i kao prilog uz meso.