

Uštipci sa prezlom i zdenkom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **1/2** čaše jogurta
- **2 kašike** prezle
- **2** zdenka sir
- **300 ml** ulje za prženje

Priprema

Razmutiti kvasac u pola čaše vruće vode i dodati kašičicu šećera. Ostaviti da proradi. U vanglu dodati sve ostale sastojke i umesiti testo. Ostaviti da raste oko sat i po vremena. Razvuci koru, iseci zeljene oblike, na primer trouglove i kvadrate, pokriti krpom i ostaviti još 20 minuta. Zagrijati dobro ulje i pržiti uštipke. Gotove vaditi na papir da se ocede. Jesti ih tople uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet