Uštipci sa šunkom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za testo:
- **1 čaša**jogurta
- **2**jajeta
- **1 kesica**praka za pecivo
- **po potrebi**brašno
- **1/2 kašicice** soli
- **2 supene kasike**sira
- Za fil:
- **150 g**kackavalja
- **150 g**šunke

Priprema

Jaja umutiti viljuškom i dodati cašu jogurta.

U prethodnu smesu dodati brašno i prašak za pecivo. Zatim izgnjecen sir.

Testo razvuci na 0,5 cm debljine.

Testo seci na kvadrate 5x5 cm i puniti šunkom i kackavaljem.

Urolati ih kao sarmice sa svih strana i pržiti u vrelom ulju sa obe strane. Prijatno.

Staviti ih na papir da upiju višak masnoce.

Savet