

Uštipci sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmravljenog sira
- 2 jajeta
- **200** ml jogurta
- **1** kašičica soli
- **1** kesica praška za pecivo
- **1/2** kg brašna

Priprema

U dublju posudu staviti sir, dodati jaja, pa viljuškom umutiti. Zatim dodati jogurt, so i brašno, pomešano sa praškom za pecivo. Ako je potrebno dodati još brašna, pa mesiti dok testo ne prestane da se lepi za ruke.

Umešeno testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu. Razviti ga 0,5 cm debljine i iseci parcice po želji. Ostaviti testo da odstoji 10-ak minuta. Posle isteka datog vremena pržiti ga u zagrejano ulje.

Savet