

Uštipci od sira a iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 200 g narendanog kackavalja
- 100 g brašna
- 50 g prezle
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica praška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja, posoliti. Dodati narendan kackavalj, sir, brašno, so, prašak za pecivo i prezle. Smesa treba da je cvrsta. Po potrebi dodajte još brašna. Tepsiju obložite pek papirom. Rernu uključite na 200 C. Kašikom vadite uštipke na papir. Pecite dok ne dobiju zlatnu boju. Od gore ih možete još posoliti i ja na svaki uštipak dodam kap dve ulja.

Savet