

Uštipci sa roštilj kobasicom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **čaš** jogurta
- **1/2** **paket** **ica** kvasca
- **oko** **500** **g** brašna
- **malo** šećera
- **1** **kaš** **ica** soli
- **1** **deblja** **ili** **2** **tank** **eroš** **tilj** kobasica

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode i kašicom šećera da proradi. Nakon 5 minuta dodati jogurt, so, kobasicu isecenu na kockice i brašno.

Sve lepo umesiti i ostaviti 2 sata na toplo da naraste.

Preruciti na radnu površinu, razvuci oklagijom pa iseci na trouglove i pokriti krpom još pola sata da još malo poraste.

Prziti u dobro zagrejanom dubokom ulju.

Savet

Još ako su kobasice ljutkaste, eto divote!!