

Uštipci sa kiselim pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jaja
- 1 **cašak** kisele pavlake
- 1 **kašicica** soli
- 1 **kašicica** šecera
- 200 g brašna
- 1 **kesica** suvog kvasca

Priprema

Ovi uštipci se jako brzo spremaju, a još brže se pojedu - uverite se i sami.

Umutiti cvrsto jaja (ne treba odvajati belanca od žumanaca). Dodati kiselu pavlaku, pa mikserom sjediniti. Zatim dodati brašno, u koje je dodat šećer, so i kvasac. Sve sjediniti i odmah pržiti, vodeći računa da ne bude jaka temperatura, da ne bi sredina ostala nepržena.

Savet