

# ***Uštipci sa dimljenim sirom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kockekvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašikasoli**
- **300 gbrašna**
- **200 gdimljenog sira**

## **Priprema**

Razmutiti kvasac u pola caše vruće vode i dodati kašicicu šecera. Ostaviti da proradi.

Dodati so i onoliko tople vode koliko je potrebno da se umesi meko testo.

Ostaviti da raste oko sat i po vremena. Razvuci koru, iseci kvadrate, pokriti krpom i ostaviti još 20 minuta.

Na svaki kvadrat staviti po komad sira, zatvoriti sa svih strana i ostaviti još malo da odmore. Pržiti u vrelom ulju.

## **Savet**

Moj dimljeni sir je bio tofu, tako da sam obeležila da je jelo posno.