

## ***Brzi uštipci sa sirom***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 200 ml mleka
- 2 kašike ulja
- 1 kašica soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 g brašna
- 150 g sira

### **Priprema**

U vanglicu razbiti jaja i umutiti ih, žicom za mucenje. Ne treba ih mnogo mutiti. Sipati mleko i ulje, pa žicom sjediniti. Pomešati brašno, prašak za pecivo i so, pa dodati u mešavinu sa jajima. Dobro umutiti, da nema grudvica. Na kraju ubaciti izmrvljeni sir (slobodno neka ostanu i krupniji komadici) i kašikom sjediniti.

U manju šerpicu sipati ulje (prst debljine), ugrejati ga, pa kašikom (koja se svaki put pre uzimanja testa provuce kroz ulje) uzimati testo i pomocu manje kašice spuštati ga u zagrejano ulje. Uštipke pržiti na srednjoj temperaturi, da ne bi unutra ostali neprženi.

Pržene uštipke, kada dobiju lepu rumenu boju (kada se isprži jedna strana okrenuti ih da i druga strana porumeni) vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Poslužiti sa jogurtom a idealna kombinacija je i sa džemom od višanja.

**Savet**