

Uštipci sa blitvom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **100 g** sira
- **200 g** sveže iseckane blitve
- 1 prašak za pecivo
- **1/2 kockice** kvasca
- **250 ml** mleka
- **500 g** brašna
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica (ako treba još brašna dodati da se testo ne lepi za ruke) i ostaviti oko 10min. da testo odstoji. Zatim testo razviti na 1/2cm.debljine iseci po želji (kocke ili trouglice) i pržiti na ulju. Uživati u predivnom ukusu uštipaka sa sirom ili jogurtom.

Savet