

Brzi perfektni uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **4** jajeta
- **2,5** dl jogurta
- **1/2** dl gazirane vode
- **1** kašičica soli
- **1** kašik kisele pavlake
- **500** g brašna
- **1** kašičica praška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja sa jogurtom, dodati, kiselu pavlaku, so, prašak za pecivo, gaziranu vodu i brašno. Sve dobro umutiti mikserom i testo da stane 10-15 minuta. Kašikom zahvatati testo staviti na zagrejano ulje i pržiti uštipke sa jedne i druge strane.

Savet