

Uštipci sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 veka krompira
- 2 jajeta
- brašno
- **po ukusu** soli
- ulje za prženje

Priprema

Krompir oguliti, oprati i iseci na kockice ili kolutice. Staviti da se kuvaju.

Kada je krompir skuvam izgnjeciti ga i staviti soli po ukusu, 2 jajeta i brašna onoliko koliko je potrebno da se umesi testo.

Dobijeno testo razviti na radnu površinu posutu brašno. Razviti na nekih 5 mm i seci, vaditi cašom (ili u mom slučaju modlicama). Peci na ulju dok ne porumeni.

Savet

Ovi uštipci mogu da se jedu i slani sa dodatkom raznih priloga, ali i slatki sa pekmezom ili eurokremom. Ukusno je i jednostavno za pripremu, a ako koristite modle vaši mališani e obožavati :-) Prijatno! :-)