

Jako brzi - Uštipci sa jogurtom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1** **čaša** jogurta
- **360** g brašna
- **1** **kesica** vanilin šecera
- **1** **kesica** praška za pecivo
- ulje ili mast
- **1** **kašicica** soli

Priprema

U vanglicu razbiti jaja, dodati vanil šefer i, žicom za mucenje, umutiti (samo koliko da se jaja sjedine). Dodati mešavinu brašna, peciva i soli, pa sve dobro sjediniti.

U manju, dublju, šerpicu staviti ulje (ja sam koristila mast) da se ugreje. Uštipke vaditi malom kašicicom (koju svaki put, pre uzimanja testa umociti u masnoci) i spuštati (pomoći druge kašice) u zagrejanu masnoci, da se prže.

Kada se jedna strana isprži (paziti da ne bude jaka temperatura) okrenuti testo da se zarumeni i druga strana.

Pržene uštipke vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Poslužiti ih sa šecerom u prahu, prelivene karamelom, posute mešavinom šecera i cimeta, ili u slanoj varijanti - sa jogurtom, sirom, ajvarom...

Savet