

Hrskavi uštipci sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** mleka
- **3** jajeta
- **2 kašičice** soli
- **500 g** tvrdog kravljeg sira
- **1 kesica** praška za pecivo

I još:

- ulje za prženje

Priprema

Pomešati sve suve sastojke, dodati jaja, izgnjecen sir, jogurt, mleko i umestiti testo. Malo ce se lepiti za ruke.

Vaditi kašikom testo, mokrim rukama ga istanjiti što više i praviti oblike po želji.

U dubokom vrelom ulju pržiti sa obe strane dok se dobro ne isprži, da ne ostane živo unutra.

Savet

Prijatno :)