

Uštipci od krompira (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g krompira
- 1 jaje
- malosoli
- malobibera
- malosuvog biljnog zacina
- **400** g brašna
- **1** kašicica pršačka za pecivo
- ulje za prženje

Priprema

Krompir ocistiti, iseci na krupnije koce i skuvati u posoljenoj vodi. Procedite od vode i izgnjeciti, ostaviti da se malo prohladi. Dodati jaje, suvi biljni zacin, brašno i prašak za pecivo. Zamesite testo rukom. Razvijte oklagijom i vadite cašom krugove ili isecite nožem. Pržite u dubokom vrelom ulju. Uštipke vadite na salveti da upiju višak masnoće.

Savet

Poslužite uz sir ili jogurt.