

Uštipke sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** krompira
- **1** jaje
- **3 kašike** pavlake
- **po ukusu** soli
- **200 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za peciva
- **po potrebi** malomleka

Priprema

Oljuštiti krompir skuvati i pasirati u pire u to dodati jaje, pavlaku, prašak za pecivo, soli, brašno. Sve dobro izmešati dok se ne dobije sjedinjenu glatku masu. Po potrebi dodati mleko ili još malo brašna. Testo treba da bude srednje gustine da može kašikom da se stavlja u ulje, ali da ne bude jako gusto ni jako retko. Peci u fritezi ili u dublji sud sa više ulja na srednjoj temperaturi.

Savet

Može da se doda i sitan sir ili fete. Prijatno.