

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 pecivo
- **po potrebi** malo mleka

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 stednjoj temperaturi.

Savet

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