

Uštipci (15)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 šolje (za kafu) mlakog mleka
- 1/2 kocke kvasca
- 1 kašičica šećera
- po ukusu so
- 4 čaše (od jogurta) brašna
- ulje ili mast (za prženje)

Priprema

U posudu za mešenje sipati mlako mleko. Izmrviti kvasac i dodati kašičicu šećera.

Dodati jaja, so, brašno i sve dobro izmešati rucnom mutilicom, da nema grudvica. Ostaviti 5 minuta da odstoji.

Zagrejati ulje/mast u dublju šerpu ili tiganj.

Kašikom vaditi smesu i peci sa obe strane. Peci na srednjoj temperaturi.

Vaditi na ubrus kako bi se ocedio višak masnoce.

Prijatno!

Savet

Idealno za doručak ili večeru. Mogu se služiti i slane uz razne namaze, kao i slatke sa pekmezom, kremom, toppingom... Vaš izbor. Broj porcija i vreme pripreme zavisi od vas. Meni je trebalo 20 minuta.