

Uštipci sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kisele jabuke
- 250 g brašna
- 100 g šecera
- 6 kašika susama
- 1 šoljica mleka
- 1/2 kocke kvasca
- 1 dl belog vina
- 1 prstohvatsoli
- za prženje ulje
- za posipanje šećer u prahu sa vanilin šećerom

Priprema

Jabuke oljuštite i izrendajte na krupno rende, pospite šećerom i prelijte belim vinom.

Kvasac stavite u mleko da nadoe, dodajte zatim šecer, brašno, prstohvat soli, jabuke i sok koji su pustile jabuke. Sve dobro izmešajte i dodajte susam.

Pržite u vrelom ulju, pržene stavite na tanjir na koji ste stavili papirni ubrus da upije nepotrebnu masnocu.

Gotove uštipke pospite šecerom u prahu i služite.

Savet