

## **Slani uštipci**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1jaje**
- **3 kašikesitnog sira**
- **1 šoljaMleka**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **po ukususoli**
- **po potrebibrašna**
- **2 kašikeulja**

#### **Još:**

- **po potrebiulje za prženje**

### **Priprema**

Umutiti jaje, sir, ulje i mleko posoliti, dodati prašak za pecivo i dodavati brašno. Treba da bude gušce od smese za palacinke. Na srednjoj temperaturi tiganj zagrejati i sipati malo ulja (podmazati tiganj cetkicom) sipati kašikom uštipke i peci kad porumene okrenuti i peci na drugoj strani dok ne porumene.

### **Savet**

Brz uštipci za doruak.