

Slatki uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 ml voda
- 1 prstohvat so
- 300 g brašna
- po potrebi ulje
- po potrebi šećer u prahu

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti žumanca.

U vodu sipati so i staviti da se zagreje. Posebno umutiti belanca.

U žumanca naizmenično dodavati brašno i mlaku vodu te sve dobro izmešati.

U sve to dodati sneg od belanaca...

...i sve dobro izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Kašikom vaditi uštipke i pržiti ih na zagrejanom ulju.

Gotove uštipke odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoće...

Dok su još topli posuti ih šećerom u prahu, servirati i poslužiti.

Savet

Brzo, a ukusno.