

Uštipci sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1jaje**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 cašakiselog mleka**
- **1 kašikakisele pavlake**
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- **6 kašikabrašna**
- **1 kaikagriza**
- Za prženje:
- **po potrebiulje**
- Za valjanje:
- **po potrebišecer u prahu**

Priprema

U odgovarajuću posudu ulupati jaje, posoliti, izmešati. Potom dodati kiselo mleko, kiselu pavlaku, brašno pomešano sa praškom za pecivo, griz i sve izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

U manju šerpu uliti ulje (malo više, bar dva prsta), zagrejati i kašikom vaditi uštipke, spuštati ih u zagrejano ulje i pržiti dok ne porumene sa obe strane. Odlagati ih na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoće.

Uštipke uvaljati u šefer u prahu, servirati te poslužiti.

Savet

Smesa za uštipke je univerzalna tako da možete služiti i kao slatku varijantu-sa šeerom u prahu, džemon, kremom, ali i kao slanu varijantu sa sirom-po želji. Prijatno.