

Uštipci sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 1 prstohvatsoli
- 1 **caš**akiselog mleka
- 1 **kašik**akisele pavlake
- 1 **kašicic**praška za pecivo
- 6 **kašik**abrašna
- 1 **kašik**griza
- Za prženje:
- **po potrebi**ulje
- Za valjanje:
- **po potrebi**šecer 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 masnoce.

Uštipke uvaljati u šecer u prahu, servirati te poslužiti.

Savet

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