

Brzi uštipci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **190 g**brašna
- **250 ml**jogurta
- **2**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

Sipati u ciniju brašno pa jaja, jogurt, so, prašak za pecivo, ulje i viljuškom dobro sve sjediniti, umutiti da masa bude glatka bez grudvica i žitka.

U dublju šerpu sipati ulja visine bar dva prsta i ugrejati ga. Ja sam dodala i dobru kašiku domace masti. Kad je madnoca ugrejana umociti kašiku u nju pa zahvatati testo. Spustati ga u ulje i pržiti uštipke da porumene.

Ne treba ih pržiti na prejakoj temperaturi da u sredini ne ostanu nepeceni. Ispržene vaditi u tepsiju obloženu ubrusima da se ocede od masnoce. Mogu reci da skoro uopste nisu upili ulje.

Služiti ih uz jogurt, kiselo mleko ili caj.

Savet

Ovi uštipci su predivni, unutra su meki i neverovatno penasti. Prave se jako brzo što je velika prednost. Recept sam našla na sajtu Kuhinjica. Imala sam predrasudu jer se ne prave sa kvascem (kako ih oduvek oravim) ve sa prašak za pecivo. Tim je moje iznenaenje i oduševljenje bilo vee. Predivni sa samo jednom manom, a to je mala mera. Sledei put odmah pravim duplu meru.