

Brzi uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **190 g** brašna
- **250 ml** jogurta
- **2** jajeta
- **1 kašičica** 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 madnoća 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 nepeчени. Ispržene vaditi u tepsiju obloženu ubrusima da se ocede od masnoće. Mogu reci da skoro uopste nisu upili ulje.

Služiti ih uz jogurt, kiselo mleko ili čaj.

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) već sa prašak za pecivo. Tim je moje iznenađenje i oduševljenje bilo veće. Predivni sa samo jednom manom, a to je mala mera. Sledeći put odmah pravim duplu meru.