

## *Ušticipci od krompir pirea i sira*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** krompir pirea
- **350 g** mladog sira
- **2** jajeta
- **oko 450 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli

### **Priprema**

U vanglicu staviti gotov krompir pire, dodati jaja, izmrvljen sir (kod mene je sir neslan, pire posoljen pa treba voditi racuna kod dodavanja soli) i brašno sa praškom za pecivo. Dobije se lepljivo testo, ali tako treba da bude. Pokriti ga i ostaviti oko sat vremena u frižider.

U jednu cinijicu sipati malo brašna. Od testa kidati komadice (velicine kajsije), provuci kroz brašno i oblikovati kuglicu. Na radnu površinu posuti brašna i razvaljati kuglicu u dužinu ne jako tanko. Na sredinu povuci rez nožem. Odlagati sa strane i uraditi sve isto sa ostatkom testa.

U tiganj sipati ulje i zagrijati, spustati uštipeke u ulje i pržiti dok obostrano ne porumene. Odlagati na kuhinjski papir da upije višak masnoce. Služiti uz domaci ajvar i duvan cvarke kao ja ili uz jogurt, pavlaku, mleko, po svom izboru.

### **Savet**