

Uštipci od krompira (3)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1 srednjikrompir
- 1 prstohvatsoli
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 cašabrašna

Za prženje:

- 200 mlulja

Priprema

Umutiti jaje. Dodati izrendan krompir i prstohvat soli.

Sjediniti kašikom. Dodati prašak za pecivo i postepeno dodavati brašno.

U tiganju zagrejati ulje i pržiti uštipke.

Pržene uštipke 5 minuta izvaditi na salvetu.

Savet

Služiti uz kajmak, sir, pavlaku, ajvar. Brz doruak.