Uštipci s pireom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**pirea
- **1**jaje
- **1 varjaca**masti
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 g**sitnog sira
- **500 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **po želji**ulje za prženje

Priprema

U posudu umutiti jaje, dodati pire, sir, mast i izmešati varjacom. Postepeno dodavati brašno i prašak za pecivo i dobro umesiti. Dobijeno testo rastanjiti oklagijom na 0.5 cm iseci na pravouganike i na sredini napraviti razrez. Pržiti na zagrejanom ulju sa obe strane dok ne porumeni. Služiti uz sir, jogurt, kiselo mleko.

Savet