Brzi uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 dl**jogurta
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **10 prepunih kašika**oštrog brašna
- **2 kašike**kristal šecera
- **malo**soli
- ulje za prženje
- šecer u prahu
- džem

Priprema

U dublju šerpu staviti dosta ulja da se zagreje. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i izdvojiti u jednu posudicu. Mikserom penasto umutiti jaja sa šecerom, dodati jogurt, pa malo po malo brašno pomešano sa praškom za pecivo i dobro umutiti da masa bude glatka.

Kašicicom vaditi testo da testo bude do pola kašicice i drugom kašicicom gurnuti u zagrejano ulje.

Peci uštipke u zagrejanom ulju, na srednjoj temperaturi oko 5 minuta u kom vremenu se sami okrecu.

Pecene uštipke vaditi rešetkastom kašikom na tanjir na koji smo stavili salvetu da upije višak masnoce.

Ja sam uštipke pekla u tri ture i dobila 80 uštipaka. Rumene ispržene uštipke stavljati na tanjr za posluživanje,

posuti šecerom u prahu i poslužiti tople sa džemom.

Savet