Uštipci od krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **malo** mleka
- **malo**soli
- **3**jajeta
- **2 kesice**praška za pecivo
- **po potrebi**brašna
- **za prženje**ulje

Priprema

Krompir oljuštiti i obariti sa malo mleka i soli. Zatim ostaviti da se ohladi. Potom krompir izgnjeciti viljuškom i dodati jaja, prašak za pecivo i brašna, toliko da se dobije smesa, koja se nece lepiti za posudu dok mesite. Zatim vlažnim rukama kidajte testo i oblikujte po želji. Pržite uštipke u dubokom zagrejanom ulju, sa obe strane dok fino ne porumene.

Savet

Može se jesti i slano i sa pekmezom kao slatko.