Brzi uštipci sa jogurtom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g**brašna
- **400 ml**jogurta
- **50 g**sitno iseckane stišnjene šunke
- **50 g**sitno iseckane fete (ili sira koji imate)
- **3**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1,5 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Priprema

U vanglicu razbiti jaja i viljuškom ih umutiti. Dodati jogurt, šecer i so, pa sjediniti Zatim dodati brašno sa pecivom i, žicom umutiti, da ne ostanu grudvice. Na kraju dodati iseckanu šunku i sir. Promešati.

U dublju posudu sipati ulje, kao za krofne, i staviti da se ugreje. Kašikom (koju prethodno provucemo kroz zagrejano ulje) uzimati testo, spuštati u, vrelo, ulje i pržiti. Kada testo porumeni sa jedne strane okrenuti da se isprži i druga strana. Pržiti na srednjoj temperaturi, da ne bi naglo porumenele a da unutra ostanu neispržene.

Pržene uštipke vaditi na kuhinjsku salvetu, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti uz jogurt ili salatu, po želji. Ukusni su topli i hladni.

Savet