

# ***Uštipci sa krompirom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** veca krompira
- **2**jajeta
- brašno
- **po ukusu**soli
- ulje za prženje

## **Priprema**

Krompir oguliti, oprati i iseci na kockice ili kolutice. Staviti da se kuvaju.

Kada je krompir skuvam izgnjeciti ga i staviti soli po ukusu, 2 jajeta i brašna onoliko koliko je potrebno da se umesi testo.

Dobijeno testo razviti na radnu površinu posutu brašno. Razviti na nekih 5 mm i seci, vaditi cašom (ili u mom slučaju modlicama). Peci na ulju dok ne porumeni.

## **Savet**

Ovi uštipci mogu da se jedu i slani sa dodatkom raznih priloga, ali i slatki sa pekmezom ili eurokremom. Užitno je i jednostavno za pripremu, a ako koristite modle vaši mališani će obožavati :-) Prijatno! :-)