

Slatki uštipci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **250 mlvoda**
- **1 prstohvatso**
- **300 gbrašna**
- **po potrebiulje**
- **po potrebišecer u prahu**

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti žumanca.

U vodu sipati so i staviti da se zagreje. Posebno umutiti belanca.

U žumanca naizmenicno dodavati brašno i mlaku vodu te sve dobro izmešati.

U sve to dodati sneg od belanaca...

...i sve dobro izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Kašikom vaditi uštipke i pržiti ih na zagrejanom ulju.

Gotove uštipke odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce...

Dok su još topli posuti ih šećerom u prahu, servirati i poslužiti.

Savet

Brzo,a ukusno.