

Uštipci sa jabukama i cimetom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 manje jabuke
- 2 jajeta
- 2 kašike ulja
- 200 g brašna
- 0,5 dl jogurta
- 1 kašik cimeta
- 1/2 kašice sode bikarbone
- 4-5 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 šaka mlevenih oraha
- po potrebi ulja
- po želji šecera u prahu

Priprema

Jabuke oguliti i izrendati. Dodati im ulje, šecer, vanilin šecer, jaja, jogurt, cimet, sodu bikarbonu, mlevene orahe i sve dobro promešati da se masa ujednaci. Postepeno dodavati brašno, tako da se dobije testo gušće od onog za palacinke. Staviti ulje da se zagreva na umerenoj temperaturi.

Kašikom stavljati pomalo smese u zagrejano ulje i pržiti dok ne porumeni. Zatim okrenuti, pa pržiti i sa druge strane. Vaditi na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce. Na kraju posuti šecerom u prahu po želji.

Savet