

Mini uštipci



Svima su nam dobro poznati uštipci , koje rado jedemo uz neku dobru mezu ili za doručak .

Jako je bitno da uštipci nisu tanki poput američkih palačinki te da nisu žilavi .

Ovi uštipci su mekani i prozračni . Uštipci bi trebali imati bijeli rub poput krafni .

SASTOJCI :

3 jaja

600 g brašna

1 prašak za pecivo

8 g soli (vrhom puna žličica)

450 g čvrstog jogurta

Ulje (za prženje)

POSTUPAK :

1 . sve sastojke osim ulja staviti u posudu i dobro umutiti da nestanu grudice ...

2 . žlicom ili mini žličicom za sladoled stavljati tijesto u vruće ulje (**POGLEDAJ VIDEO**) ...

3 . uštípke peći na srednje jakoj vatri s obje strane ...

4 . pečene uštípke vaditi na kuhinjski papir kako bi se ocijedili od viška ulja ...

NAPOMENA I SAVJETI :

1 . Ulje se zagrijava na srednjoj temperaturi na kojoj će se uštípci i peći .

2 . Ako ulje nije dovoljno zagrijano, uštípci neće narasti te će biti žilavi .

3 . Kad vadite uštípke žlicom u ulje, nemojte ih ravnati , nego ih samo istresite žlicom na jednu hrpicu

4 . Najbolje ih je jesti dok su vrući ili topli .

5 . Ako vam ostane koji uštípak, spremite ga u odgovarajuću posudu da nema zraka .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri