

## Sta uraditi sa pire krompirom kada se ohladi pa niko nece da

*Ovo bas i nije recept vec vise neki savet*

**1** U sud sa pire krompirom dodati jaja (uglavnom 2-3,zavisi od kolicine krompira) pa sjediniti smesu kasikom

### Sastojci:

pire krompir koji je ostao od

juce

jaja

brasno

**2**

**3**

**4** Dodavati brasna po potrebi sto opet zavisi od kolicine;bitno je samo da smesa bude malo gusca od smese za palacinke,a da moze da se vadi kasikom

**5**

**6**

**7** U zagrejano ulje stavljati ustipke koje vadimo kasikom i pecemo dok neporumene sa obe strane

**8**

**9**

**Napomena:**

Ovi ustipci su vrlo ukusni i dobro dodju kao dorucak uz jogurt ili kao dodatak uz glavno jelo i neki sos.

Prijatno.