

Ustipita

Krenete da pravite ustipke, ali se odlucite za nesto jednostavnije, brze, 2 u 1 :)



1 Umutiti jaja sa kasicom soli, dodati mleko i kiselu vodu.

2

3

4 Zatim umesati brasno i prasak za pecivo. Testo treba da je malo gusce od testa za palacinke.

5

6

7 U tepsiju sipati malo ulja i staviti u vrelu rernu da se ugreje. Zatim izliti smesu u tepsiju.

8

9

10 Peci na 250 stepeni oko 10 min. dok ne porumeni.

Sastojci:

jaja 4

soli kasicica

mleka oko 150 ml

kisele vode 150 ml

praska za pecivo 1 kesica

brasna 10 kasika

mleka jos 200 ml

pavlake 4 kasike

sira 300 g

11

12

13 medjuvremenu u mleku rastopiti pavlaku i dodati izmrvljeni sir.

14

15

16 preko vruce gotove ustipite sipati mleko i sir i dobro izmesati i izmrviti sve kasikom.

Napomena:

Sluziti toplo uz jogurt.