

Ušticipci od kuvanog krompira

Pripremite ušticipke od krompira i poslužite ih sa omiljenim džemom.

1 Porcija    Jednostavno  Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 kg kuvanog krompira
- 1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
- 120 g šećera
- 100 ml mleka
- 30 g putera/maslaca
- 800 g brašna
- 1 litar ulja
- 300 g džema od šljiva
- 300 g džema od kajsije

- 1** Kuvani krompir ispasirati, dodati puter i promešati. U posudu sa brašnom dodati suvi kvasac i šećer. Promešati pa dodati krompir, naliti sa malo mleka i umesiti testo, po potrebi dodavati mleko. Ostaviti da odstoji.
- 2** Naraslo testo prebaciti na radnu površinu pa premesiti opet, oklagijom rastanjiti testo i iseći nepravilne oblike. Svako parče zaseći na sredini, pa pržiti u vrelom ulju.
- 3** Gotovo služiti sa džemom od kajsije i džemom od šljiva.