



## Uštipci "Zdenka"



### Priprema

U 2 dl posoljene i vruće vode stavite margarin da se rastopi, pa polagano ukuhajte brašno neprekidno miješajući. Kad se tijesto počne odvajati od dna, skinite ga sa štednjaka i ohladite. Nakon toga umiješajte jaja (jedno po jedno) i izrezani topljeni sir sa šunkom. Navlaženim dlanovima oblikujte kuglice veličine oraha i pržite u vrućem ulju. Servirajte tople uz neki hladni preljev (tartar, vrhnje i sl.) ili uz salatu. Da bi vam se topljeni sir lakše rezao na kockice, potrebno ga je neko vrijeme držati u hladnjaku.

### Sastojci

2 dl vode, sol, 100 g glatkog brašna, 3 jaja (manje veličine), 70 g margarina, 3 kocke Zdenka topljenog sira "Šunka", ulje za prženje