

## 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 vadji 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.