



Servië

Ušticipci

Oliebollen

4 eieren
1 kop zure room
250 gr. bloem
1 zakje bakpoeder (12 gr.) (droge gist)
zout
olie om te frituren

Breek de eieren boven een kom. Klop ze samen met de room los en doe er geleidelijk de bloem, het bakpoeder en een snuf zout bij. Blijf kloppen tot je een glad beslag hebt. Laat het een half uurtje rusten.

Verhit de olie in een kleine pan. Doe steeds een lepel van het deeg in de olie en bak ze op een matige temperatuur. Zodra ze gaan kleuren draai je de ballen om. Mooi bruin en knapperig bakken.

Laat de bollen uitlekken op keukenpapier