

Uštipci (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **1/2** svežeg kvasca
- **2 dl** mleka
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli

Priprema

U veći sud za mucenje rastopite kvasac sa mlakim mlekom pa dodajte jaje, šećer, so, brašno i uz dodatak mlake vode mutite mikserom nekoliko minuta sve dok se ne dobije gustina testa koja se može vaditi kašikom. Umuceno testo pokrite krpom i ostavite na toplom oko pola sata da naraste.

Kada naraste vadite ga kašikom koju ste prethodno umocili u ulje i pržite na zagrejanom ulju i na srednjoj temperaturi oko 5 minuta. Kada dobiju zlatno žutu boju vadite ih i reajte u ciniju za služenje.

Savet

Ovo jelo možete služiti sa džemom, prah šećerom, jogurtom, kiselim mlekom ili obinim mlekom. Uživajte.