

# **Starinski uštipci**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 250 g brašna
- 2 jajeta
- 90 g butera
- 15 g pekarskog kvasca
- na vrh noža soli
- 1/2 litra mlakog mleka
- ulje za prženje

## **Priprema**

Rastvoriti kvasac u mlakom mleku, dodati malo brašna i ostaviti ga da nadoe. Kada je nadošlo, masi dodati ostatak mleka, razmucena jaja sa buterom, malo soli, brašna po potrebi da se zamesi testo. Testo dobro izmesiti varjacom i ostavi ti ga da nadoe. Kada je testo nadošlo kašikom vaditi uštipke i pržiti ih na vrelom ulju sa svih strana dok ne porumene. Služiti ih sa cajem.