Mamini slatki uštipci

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo:

- **300 g**brašna
- **1/2 šolje**vode
- **1/2 šolje**mleka
- **2 kašicice**suvog kvasca
- **500 ml**ulja za prženje
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kašicica**šecera

Priprema

Prvo sa malo mlake vode i kašicicom šecera sipamo kvasac. Ostavimo da uskisne. U ciniji umutimo varjacom sve ostale sastojke. Ostavimo testo na suvom i toplom mestu da se udupla. Oko pola sata Testo ce biti žitko, što i treba.

Sada imamo sve što nam je potrebno da pocnemo. Prvo zagrejemo ulje u dubljo posudi. Ja sam ovde koristila wok, kineski dubok tiganj.

Da bi ste odredili da li je ulje dovoljno vruce ubacite prvo malu kolicinu testa u njega. Ako uštipak posle kratkog vremena ispliva na površinu. Dovoljno je.

Svaki put kad spustimo testo u ulje, temperatura se snizi, tako da nemojte pretrpati posudu.

Kada uštipci isplivaju na površinu, okrenete ih i pržite još vrlo kratko, minut ili dva.

Izvadite ih i stavite na kuhinjski papir da se ocede.

Još tople uvaljate u šecer u prahu.

Gotovo. Uživamo.

Savet