Uštipci sa vocem

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašana
- **3**jajeta
- **1/2 kocke**kvasca
- **1**vanilin šecer
- **2 dl**vode
- **2 dl**mleka
- **100 g**suvog groža
- **po želji**voce

Priprema

Pripremite potrebne satojke za testo.

U dubljoj posudi zamesiti testo za uštipke, tako što stavite brašno, vanilin šecer, kvasac, u 2 dl vode i 2 dl mleka umitite 3 jajeta pa sve to sipati u posudi i zamesiti.

Zatm dodati suvo grože i voce po želji, može (2-3 vrste), i sve to promešati i ostaviti da nadoe testo.

Kad testo nadodje, vaditi kašikom za sladoled i pržiti u vrelom ulju sve dok se testo neutroši. Kad uštipci budu prženi servirajte na tacni i po želji posuti sa malo šecer u prahu.

Savet

Ovako spremnjeni uštipci su sone i kad su hladni.