

Rudolfovi uštipci iz liona



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za uštipke:

- **300 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **3** jajeta
- **50 g** putera
- **10 g** svežeg kvasca
- **45 ml** mlake vode
- **1 kašičica** šecera

Priprema

U vecoj miks posudi pomešati brašno sa solju, dodati jaja i puter koji je bio na sobnoj temperaturi. U šolji razmutiti kvasac sa šecerom i vodom pa ga dodati u miks posudu. Umesiti glatko testo, posuti sa brašnom, oblikovati jednu jufku, pa staviti u najlon kesu i ostaviti u frižider da odmara 2 h. Testo razviti tanko na pobrašnjavljenoj površini i pržiti na vrelom ulju vrlo kratko da neizgore. Napomena: Ulje mora biti vrelo, jer se neće uštipci naduvati.

Savet

Pravila sam po receptu sa stranice ime hrane