

## ***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** šećera

### **Priprema**

U većoj miks posudi pomešati brašno sa solju, dodati jaja i puter koji je bio na sobnoj temperaturi. U šolji razmutiti kvasac sa šećerom 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