

## **Uštipci (9)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g**brašna
- **1 kašikamasti**
- **20 gsvežeg kvasca**
- **1/2 kašicicešecera**
- **1jaje**
- **malosoli**
- **1 kašikarakije**
- **100 mlmleka**
- **100 mlvode**
- ulje (za prženje)

### **Priprema**

Kvasac razmutiti sa mlakim mlekom i šecerom, pa ostaviti da nadoe. Brašno pomešati sa otopljenom mašcu, dodati nadošao kvasac, jaje i rakiju. Postepeno dodavati mlaku vodu i zamesiti testo. Ostaviti ga da nadoe. Zatim testo razviti oklagijom i seci na kvadrate. Uštipke pržiti na zagrejanom ulju. Uštipke možete služiti sa kajmakom ili sirom ili sa bakinim domaćim džemom.

### **Savet**