

# Štapici uštipcici :D



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica** šecera
- **1 kesicasuvog** kvasca
- **1 šoljamleka**
- **po potrebivode**
- **za prženje ulje**

## Priprema

Kvasac rastopiti u mlakoj vodi sa malo brašna pa ostaviti da nadoe.

Kad kvasac nadoe izliti ga u ciniju s brašnom, malo soli i šecera, šolju mleka i dodavati vodu kako bi zamesili testo da se odvaja od ruke. Testo pokriti krpom i ostaviti da naraste.

Kad testo naraste oklagijom rastanjiti i napraviti koru tanju od 1 cm. Koru seci na štapice i pržiti u vrelom ulju sa obe strane po malo, tek da požute, kako ne bi zagorele. Gotove štapice vaditi na papirnom ubrusu kako bi upile višak masnoće.

## Savet

Jesti tople, tek ispržene.Praktini su jer se mogu jesti i slani i slatki, uz bilo šta, šta god volite. Za slanu verziju obino uzmem keap ili paštetu, može i uz neki sirni namaz, a posle toga pojedem nekoliko sa kremom ili džemom da se zasladim :))