

Modlovani uštipsci



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **1**jaje
- **100** mlvode
- **100** mlmleka
- **1** prstohvatsoli
- **1** kesicaprask za pecivo
- **po potrebi** brašna
- **oko 300** mlulja ili masti za prženje
- **malopekmeza**
- **maloprah** šecera

Priprema

Prvo se izmuti jaje, doda se voda, mleko, prstohvat soli i jedan prašak za pecivo. Brašno se dodaje po potrebi da se dobije testo gušće nego za palacinke više kao za uštipke. Modlu (sa slike) pre upotrebe potopiti u vrelo ulje (ili mast) u zavisnosti šta smo pripremili za prženje. Zatim se modla izvadi i malo ocedi pa se onda potopi u testo. Bitno je da je testo malo gušće da bi se zalepilo za modlu, ali modla se ne uranja cela u testo vec samo do pola da bi se polse prženo testo lakše skinulo. Zaista ne znam kako drugacije da objasnim što se tice brašna sipala sam otprilike do odreene gustine (kažem da bude toliko gusto da se nahvata za testo) to je po meni gustina kao za uštipke, a testo je po sastavu za palacinke uz dodatak praška za pecivo. Za ovu modlu (ni ne

znam tacno kako se zove) imam je vec 20 godina, a nikad nisam znala recept, a sad sam našla na internetu i ne postoji odreen recept vec svi prave po receptu za palacinke samo malo gušce - tako je svugde pisalo gde god sam našla nesto o tome.

Savet

Možete ih napuniti po želji pekmezom ili uvaljati u prah šeer.