

## **Uštipci (13)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **50 ml** vode
- **50 ml** mleka
- **50 ml** kisele pavlake
- **100 ml** jogurta
- **1 kašica** šecera
- **1 kašica** cica sirceta
- **1 kašica** cica soli
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **650 g** brašna
- **200 ml** ulja za prženje

### **Priprema**

U miksu posudu staviti vodu, mleko, kiselu pavlaku, jogurt, dodati šećer, so, sirce sve pomešati. Pa dodati kvasac i prašak za pecivo. Zatim u to dodati polovinu brašna i jaja, lagano sjediniti pa sa ostatkom brašna umesiti fino glatko testo. Testo ostaviti u frižider da odstoji sat vremena.

Na pobrašnjavljenoj radnoj površini razviti testo.

Testo iseci na željene oblike.

Pržiti na zagrejanom ulju.

Možete iskombinovati oblike za prženje.

Poslužiti uz sir, kajmak, pavlaku, džem euro krem. Ja sam poslužila uz domaci džem od šumskog voca. Prijatno.

## **Savet**