

Uštipci (14)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** rastopljene masti
- **1/2 kašičice** šećera
- **1** jaje
- **malosoli**
- **1 kašika** rakije
- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode

Priprema

Izmrviti kvasac, dodati kašičicu šećera, kašičicu brašna i toplo mleko. Dobro promešati i ostaviti da nadoe. Brašno pomešati sa rastopljenom mašću, dodati jaje, rakiju i nadošao kvasac. Postepeno dodavati mlaku vodu i zamesiti testo. Ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo razviti oklagijom debljine 1 cm. Nožem seci kvadrate i pržiti ih na zagrejanom ulju ili masti. Gotove uštipke vaditi na papirni ubrus da upije višak masnoće.

Savet

Služiti sa sirom, kajmakom, kremom, džemom...