

Uštipci (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1,5 dl** vode
- **1,5 dl** mleka
- **1** jaje
- **2 kašičice** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **350-400 g** brašna

Još:

- **za prženje** ulje
- **3 kašike** šećera u prahu

Priprema

U vanglicu sipati mlaku vodu i mleko dodati šećer i razmravljeni kvasac promešati i ostaviti da odstoji 3 minute. U nadošao kvasac dodati jaje, so i brašno. Mikserom umutiti testo (koristiti žice za testo). Mutiti oko 5 minuta. Ostaviti na toplom da naraste.

Sipati ulje u duboki tiganj (prži se u dubokom ulju) sipati vodu u solju i staviti kašičicu. Testo premesiti rukom i stiskom šake praviti uštipke odvajati kašičicom i stavljati u ulje da se prže. Vaditi na ubrus da upije višak ulja. Pržene uštipke posuti prah šećerom.

Savet

Uštipci mogu da se vade samo i kašikom. Na ovaj nain sa šakom ispadnu skoro svi isti i lepog okruglog oblika. Po ukusu u testo može da se doda rum, suvo grože.