

Domaci uštipci



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **1 pakovan**je svežeg kvasca (40 g)
- **400 ml** mlake vode
- **1 kašičica** za kafu soli
- **po potrebi** brašno

Priprema

Kvasac rastopiti u mlakoj vodi i dodati jaja.

Staviti kašičicu soli i dodavati brašno i varjačom mesati testo. Treba da bude meko, gušće nego za palacinke. Ostaviti da nadodje.

Od nadošlog testa kašikom vaditi uštipke i pržiti u dubokom ulju. Uštipke stavljati na salvetu da upiju višak masnoce.

Jednako su ukusni u kombinaciji i sa džemom i sirom. Prijatno.

Savet