

Pijani uštipci



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 550 g brašna
- 450 g mleka
- 1 limun
- 2 kašikerakije (šljivovice)
- 2 kašikemasti
- 1/2 kockice kvasca
- 2 vanilina šecera
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicica soli
- 2 žumanca
- ulje

Priprema

U mlakom mleku, rastvoriti kvasac. U brašno dodati vanilin šecer, kristal šecer, kvasac, mast (ili 4 kašike otopljenog margarina), i struganu koru od limuna, rakuju i so. Sve izjednaciti i umutiti, sve dok se testo ne počne odvajati od zidova u kome se muti. Masu pokriti kuhinjskom krpom i na sobnoj temperaturi ostaviti da stoji 30 minuta. Zagrejati ulje, kašiku kvasiti u vodu, uzimati testo i spuštati ga u ulje da se prži. Pržiti s obe strane do lepe žuto-braon boje. Rešetkastom kašikom vaditi na kuhinjski papir da se ulje ocedi, malo prohladiti i služiti. Po želji posuti šecerom u prahu.

Savet