

Tigajnce



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** soli
- **2** jajeta

Priprema

Razmutiti kvasac, pa kad se podigne, sipati u brašno i zamesiti varjacom mekše testo, otprilike reže od onog za krofne, a gušće nego za palacinke. Mesiti varjacom testo sve dok ne počne da se odvaja od zidova posude i ne počnu da se stvaraju klobuci. Ostaviti ga da odmara. Kad se podigne, vaditi uštipke i pržiti u dubokom ulju. Svaki put umociti kašiku u vodu i njome zahvatati komade testa. Služiti uz sir i kiselo mleko.

Savet

Tigajnce su vrsta uštipaka od testa...u mom kraju se zovu tako... inače, staro jelo....