

Uštipci (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 5 dlvode
- 1 kockakvasca
- 1 kašicicašecera
- 1 dlulja
- 2jaja
- 3 kašicicesoli
- 1 kgbrašna
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

U mlako mleko dodati izmravljen kvasac i kašicicu šecera, pa ostaviti na toplom da nadože.

U odgovarajucu posudu sipati polovinu brašna pa dodati nadošao kvasac, vodu, ulje, jaja i so. Pomešati, pa postepeno dodavati preostalo brašno i umesiti testo. Ostaviti testo na toplom da naraste, oko 45 minuta.

Naraslo testo razviti, a zatim seci kvadrate, tj. uštipke.

Pržiti uštipke u vrelom ulju, a zatim ih porežati na salвете da se ocede od masnoce. Uštipci se po želji mogu filovati džemom ili kremom.

Savet