

## Uštipci (5)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 ml mleka
- 200 ml kisele vode
- 3 kašike ulja
- 1 kašica soli
- 1 kašica šećera
- 1 kesica praška za pecivo
- po potrebi brašno

## Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih u cvrsti šam. Dodati žumanca i mutiti da postane penasta masa. Dodati sve navedene sastojke i umutiti mikserom. Brašno, sa pecivom, dodavati dok testo ne bude gušće od testa za palacinke. Testo treba da bude takve gustine da može kašikom da se zahvati.

U dublju (manju) šerpu zagrejati ulje. Kašikom vaditi testo i spuštati u ugrejano ulje. Kada se isprži jedna strana, preokrenuti da i druga strana dobije lepu, rumenu boju.

Pržene uštipke vaditi na papirnu salvetu, da bi papir upio višak masnoće. Poslužiti uz sir, kajmak, jogurt, mleko, nutelu...

## Savet