

Posni uštipci



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 ml** mlake vode
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** ulja
- **5-6 kašika** ulje za prženje

Priprema

Pripremimo sastojke:

U brašno dodamo prašak za pecivo, so, dve kašike ulja, mlaku vodu i zamesimo meko, malo lepljivo testo.

Pokrijte testo i ostavite ga na toplo mesto 10 minuta. Toplo testo "razmesimo" viljuškom. To se radi za uštipke/mekike ne budu puni testa, kada se isprže, nego da imaju šupljine.

Formiramo uštipke i pržimo ih na nekoliko kašika ulja, po 2 minuta, sa obe strane.

Savet

Oblikujte ih po vašem izboru, ja ih volim ovako male. Ova koliina je dovoljna za 10 uštipka. Jer u mojoj kui ja kuvam za dvoje, ako želite duplirajte koliinu brašna i vode, ali ne i prašak za pecivo. Prelepe su za posne dane, a za dane bez zejtina, može se izostaviti i da se uštipci peku na dobro zagrejani tiganj bez zejtina.