

Uštipci (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **1 kašika** masti
- **20 g** svežeg kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **1** jaje
- **malosoli**
- **1 kašika** rakije
- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode
- ulje (za prženje)

Priprema

Kvasac razmutiti sa mlakim mlekom i šećerom, pa ostaviti da nadoe. Brašno pomešati sa otopljenom mašću, dodati nadošao kvasac, jaje i rakiju. Postepeno dodavati mlaku vodu i zamesiti testo. Ostaviti ga da nadoe. Zatim testo razviti oklagijom i seci na kvadrate. Uštipke pržiti na zagrejanom ulju. Uštipke možete služiti sa kajmakom ili sirom ili sa bakinim domaćim džemom.

Savet