

Uštipci (12)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2** l mleka
- **1** kocka kvasca
- **oko 1 kg** brašna
- **po želji** soli
- **3** jajeta
- **prstohvat** šećera

Priprema

Ugrejati mleko i dodati kvasac, staviti prstohvat soli i prstohvat šećera i ostaviti da nadože. Zatim u nadošli kvasac dodati jaja, brašno (brašno dodavati postepeno) i po želji dodati soli. Sve dobro sa varjacom izlupati da testo bude gušće od smese za palacinke. Testo poklopiti i ostaviti da naraste.

Nakon što je testo naraslo kašikom ga vaditi i pržiti u zagrejanom dubokom ulju ili masti do zlatno-žute boje.

Pecene uštipke režati u vanglu koja je obložena papirnim ubrusom, kako bi se upila masnoća.

Savet