

Štapici uštipcici :D



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 šoljica** mleka
- **po potrebi** vode
- **za prženje** ulje

Priprema

Kvasac rastopiti u mlakoj vodi sa malo brašna pa ostaviti da nado?e.

Kad kvasac nado?e izliti ga u ciniju s brašnom, malo soli i šecera, šolju mleka i dodavati vodu kako bi zamesili testo da se odvajaju od ruke. Testo pokriti krpom i ostaviti da naraste.

Kad testo naraste oklagijom rastanjiti i napraviti koru tanju od 1 cm. Koru seci na štapice i pržiti u vrelom ulju sa obe strane po malo, tek da požute, kako ne bi zagorele. Gotove štapice vaditi na papirnom ubrusu kako bi upile višak masnoce.

Savet

Jesti tople, tek ispržene. Praktični su jer se mogu jesti i slani i slatki, uz bilo šta, šta god volite. Za slanu verziju obično uzmem kečap ili paštetu, može i uz neki sirni namaz, a posle toga pojedem nekoliko sa kremom ili džemom da se zasladim :))