Punjeni uštipci

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **5 kašika**ulja
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **300 g**brašna
- **100 g**šunkarice
- **150 g**sira
- ulje (za prženje)

Priprema

Kvasac razmutite sa malo topljog mleka, šecerom i nekoliko kašika brašna. Ostaviti 5 minuta da krene kvasac. Dodati so, jaje, brašno, šunkaricu isecenu na kockice, izmrvljen sir, ulje, vodu i sve zamesiti brašnom. Mesiti varjacom. Varjacom mešati testo uz dodavanje brašna. Testo treba da bude gušce nego za palacinke. Ne mora rukom da se mesi-što mi se baš svia. Osdtaviti 20 minuta da krene testo.

Staviti da se zagreje ulje. U zagrejanom ulju ubaciti kašikom vaenje uštipke. Kašiku umocite u vrelo ulje da se ne bi lepile. Treba da bude puna kašika testa. Pržiti i sa jedne i sa druge strane. Za moju šerpicu je bilo dovoljno

4 uštipka da se prže istovremeno, jer da ih je više ne bi mogla da ih okrenem. Izvadite pržene uštipke na ubrusu da bi upio višak masnoce. Uživatu u ukusu uz mleko, pavlaku, jogurt ili ajvar.

Prijatno.

Savet