

Lisnati uštipci



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **100 ml** mleka
- **4 kašike** jogurta
- **1 kesica** kvasca
- **1** jaje
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kašicice** šećera
- **200-250 g** brašna

Za premazivanje:

- **3 kašike** maslaca
- **malo** kackavalja

i još:

- ulje za prženje

Priprema

U mlako mleko pomešati kvasac, šećer i jednu kašicicu brašna. Ostaviti 5 minuta.

U vanglu sipati nadošao kvasac, dodati jogurt, jaje, so i postepeno dodavati brašno dok se ne dobije glatko testo koje se ne lepi za vanglu. Ostaviti da odmori 10 minuta.

Na pobrašnjenu radnu površinu rasklagijati testo. Premazati ga rastopljenim maslacem.

Na jednu polovinu porežati ili narendati kackavalj.

Napraviti rolat od testa, pa ga seci na manje komadice i po malo svako parce rasklagijati.

Pržiti testo u vreloom ulju po dva-tri minuta s obe strane.

Savet

Idu savršeno uz jogurt.