

## Moji uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za testo:

- **1/2 kocke** kvasca
- **500 g** brašna
- **prstohvat** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **350-400 ml** mlake vode
- **3** jajeta

### Za prženje:

- **po potrebi** ulje

## Priprema

Kvasac razmutiti u mlakoj vodi sa prstohvatom šecera, soli i kašikom brašna. Ostaviti da nadoe.

Nadošlom kvascu dodati brašno, pecivo, jaja i dodavati vodu uz neprestano mešanje varjacom. Zamesiti testo da bude malo ree, pokriti pa ostaviti da nadoe 15 minuta.

Nadošlo testo još jednom promešati i ostaviti još 15 minuta da naraste.

Pržiti na vrelom ulju, da porumeni sa obe strane. Pržene vaditi na salvetu da se ocedi višak masnoce.

Mekani i šupljikavi! Sa sirom, kajmakom, kremom ili džemom ko kako voli neka izvoli!

## **Savet**

Prijatno!