

Modlovani uštipski



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- 1jaje
- 100 mlvode
- 100 mlmleka
- 1 prstohvatsoli
- 1 kesicaprasak za pecivo
- po potrebi brašna
- oko 300 mlulja ili masti za prženje
- malopekmeza
- maloprah šecera

Priprema

Prvo se izmuti jaje, doda se voda, mleko, prstohvat soli i jedan prašak za pecivo. Brašno se dodaje po potrebi da se dobije testo gušće nego za palacinke više kao za uštípke. Modlu (sa slike) pre upotrebe potopiti u vrelo ulje (ili mast) u zavisnosti šta smo pripremili za prženje. Zatim se modla izvadi i malo ocedi pa se onda potopi u testo. Bitno je da je testo malo gušće da bi se zalepilo za modlu, ali modla se ne uranja cela u testo vec samo do pola da bi se polse prženo testo lakše skinulo. Zaista ne znam kako drugacije da objasnim što se tice brašna sipala sam otprilike do odreene gustine (kažem da bude toliko gusto da se nahvata za testo) to je po meni gustina kao za uštípke, a testo je po sastavu za palacinke uz dodatak praška za pecivo. Za ovu modlu (ni ne

znam tacno kako se zove) imam je vec 20 godina, a nikad nisam znala recept, a sad sam našla na internetu i ne postoji određen recept vec svi prave po receptu za palacinke samo malo gušće - tako je svugde pisalo gde god sam našla nesto o tome.

Savet

Možete ih napuniti po želji pekmezom ili uvaljati u prah šećer.