

Uštipci (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme priprave: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **50 ml** vode
- **50 ml** mleka
- **50 ml** kisele pavlake
- **100 ml** jogurta
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** sirceta
- **1 kašičica** soli
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **650 g** brašna
- **200 ml** ulja za prženje

Priprema

U miks posudu staviti vodu, mleko, kiselu pavlaku, jogurt, dodati šecer, so, sirce sve pomešati. Pa dodati kvasac i prašek za pecivo. Zatim u to dodati polovinu brašna i jaja, lagano sjediniti pa sa ostatkom brašna umesiti fino glatko testo. Testo ostaviti u frižider da odstoji sat vremena.

Na pobrašnjavljenoj radnoj površini razviti testo.

Testo iseci na željene oblike.

Pržiti na zagrejanom ulju.

Možete iskombinovati oblike za prženje.

Poslužiti uz sir, kajmak, pavlaku, džem euro krem. Ja sam poslužila uz domaci džem od šumskog voca. Prijatno.

Savet