

Jafa uštipci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za uštipke:

- **2** jajeta
- **1/2** kocke kvasca
- **2** cašemlakte vode
- **po potrebibrašna**
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicica šecera

Još:

- marmelada od pomorandže
- **100** g cokolade

Priprema

Staviti kvasac sa šecerom i malo mlake vode. Ulupati jaja dodati vodu, so i nadošli kvasac. Brašna stavite toliko da dobijete mekanu i gustu smesu koju možete uzimati kašikom. Sacekati da testo naraste. Vaditi uštipke kašikom (koju umocimo u vrelo ulje) i pržiti na vrelom ulju.

Kad uštipci postanu mlaki zaseci ih po srediti mazati marmeladom i odozgo premazati otopljenom cokoladom.

Savet