

Jafa uštipci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za uštipke:

- 2 jajeta
- 1/2 kocke kvasca
- 2 kašerlake vode
- po potrebi brašna
- 1 kašica soli
- 1 kašica 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