

## **Uštipci (14)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kašikarastopljene masti**
- **1/2 kašicice**šecera
- **1**jaje
- **malosoli**
- **1 kašikarakije**
- **100 ml**mleka
- **100 ml**vode

### **Priprema**

Izmrviti kvasac, dodati kašicicu šecera, kašicicu brašna i toplo mleko. Dobro pomešati i ostaviti da nadoe. Brašno pomešati sa rastopljenom mašcu, dodati jaje, rakiju i nadošao kvasac. Postepeno dodavati mlaku vodu i zamesiti testo. Ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo razviti oklagijom debljine 1 cm. Nožem seci kvadrate i pržiti ih na zagrejanom ulju ili masti. Gotove uštipke vaditi na papirni ubrus da upije višak masnoce.

### **Savet**

Služiti sa sirom, kajmakom, kremom, džemom...