

Dalmatinski uštipci



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog mekog brašna
- **100 g**crnog/integralong brašna
- **250 ml**mleka
- **oko 250 ml**kisele vode
- **1 kašičica**soli
- **2 kašika**lozove rakije
- **3**jajeta
- **po potrebi**mast/ulje za prženje

Priprema

U posudu sipati prosejano brašno, dodati so, jaja, rakiju, mlako mleko i kiselu vodu, pa smesu dobro umutiti mikserom i ostaviti 15-ak minuta dok se mast ne zagreje. Smesa je gušća od smese za palacinke. U tiganj precnika 26 cm staviti mast da se dobro zagreje, pa po pola kutlance smese sipati od jedne do druge ivice tiganja, u što tanjem sloju. Uštipke okrenuti na drugu stranu i peci dok ne dobiju zlatno žutu boju. Tiganj skloniti sa šporeta, uštipke malo ocediti iznad tiganja i vaditi u posudu u koju je stavljen papir kako bi upio suvišnu masnocu. Rešetkastom kašikom iz tiganja vaditi ostatke uštipaka. Uštipke složiti na papir da se dobro ocede, servirati sa pršutom i sirom i služiti tople.

Savet

Ukusniji su kada se prže na masti, ali, ukoliko ih ne jedete odmah, pržite ih na ulju.