

Roštilj uštipci



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **15 g** svežeg kvasca
- **50 ml** jogurta
- **1 dl** mleka
- **1-2 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **100-150 g** roštilj kobasice
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

U mlakom mleku sa malo šecera i brašna razmutiti kvasac i ostaviti ga da nadoše. Kada je kvasac nadošao, dodati mu umuceno jaje, zatim ulje, jogurt, so i roštiljsku kobasicu isecenu na sitnije komade. Brašno dodavati postepeno, dok se ne umesi glatko testo.

Testo ostaviti na toplom oko dva sata, da naraste.

Nadošlo testo premesiti i razviti. Iseci ga na trouglove i prekriti krpom.

Ostaviti da nadoše oko pola sata, a zatim pržiti uštipke u dubokom, vrelom ulju, dok ne porumene sa svih strana.

Savet