

Uštipci (18)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- 2 jajeta
- **250 ml** mleka
- **250 ml** kisele vode
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašike** ulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera

Priprema

U mlakom mleku izmrviti kvasac i dodati šecer. Ostaviti da stoji desetak minuta, pa dodati ostale sastojke i dobro sjediniti varjacom. Ostaviti da naraste, pa ponovo izraditi varjacom i postupak ponoviti još dva puta. U dubljem tiganju zagrejati ulje, pa kašikom vaditi uštipke i spuštati u vrelo ulje. Pržiti dok ne porumene sa obe strane. Pržene uštipke odlagati na papirni ubrus. Služiti tople uz priloge po želji, ajvar, sir, kajmak...

Savet