

## **Uštipci (19)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kesice**prška za pecivo
- **1/2 kocke**vežeg kvasca
- **oko 300 ml**tople vode

#### **Za prženje:**

- **200-300 ml**ulja

### **Priprema**

U mlaku vodu (vodu možete zameniti i mlekom) staviti šećer, promešati i izmrvljeni kvasac. Ostaviti da se kvasac aktivira, dok pripremites brašno i ostale sastojke. U zdelu prosejati brašno sa praškom za pecivo (ako se stavi prašak za pecivo, uštipci neće popiti ulje), so, jaje i sve zamesiti sa kvascem. Testo treba dobro kuvacom mesiti, malo je gušće nego smesa za palacinke, ako je previše gusto ili retko, dodajte vode ili brašna. Stavite poklopac ili providnu foliju i ostavite na topлом mestu oko 30 minuta dovoljno da se smesa udupla. U tiganj staviti ulje, pustiti da se zagreje, kašiku umociti u toplo ulje i vaditi smesu i pržiti na laganoj vatri sa jedne i druge strane. Vatra ne sme biti jaka, ispržice se iz vana, a iznutra ce uštipci ostati nepeceni. Uštipke slagati na kuhinjske papirnate salvete, da upije višak masnoce. Moji unuci ih obožavaju, sa pekmezom, medom, ..... a mi odrasli uz nešto narezano ;) kiselo mleko, jogurt.....

**Savet**