

Uštipci (19)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kocke** svežeg 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 pripremite 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 toplom 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 će uštipci ostati nepećeni. Uštipke slagati na kuhinjske papirnate salвете, da upije višak masnoće. Moji unuci ih obožavaju, sa pekmezom, medom, a mi odrasli uz nešto narezano ;) kiselo mleko, jogurt.....

Savet