Mini uštipci

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**pšenicnog brašna
- **100 g**heljdinog brašna
- **2**jajeta
- **1/2 kesice**suvog kvasca
- **1/2 kašicice**himalajske soli
- **1 kašika**smeeg šecera
- **100 ml**tople vode

Priprema

Za ovo testo vam ne treba mikser. U, odgovarajucu, posudu staviti obe vrste brašna, dodati so, šecer i kvasac. Promešati kašikom. Zatim dodati jaja i, toplu, vodu. Viljuškom, dobro, sjediniti sastojke.

Posudu prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti jedan sat, da uskisne. U manju posudu sipati ulje, 1cm visine, i staviti ga da se zagreje, na srednjoj temperaturi (temperatura ne sme da bude jaka, da uštipci naglo ne porumene, a da ostanu neisprženi).

Malom kašicicom (koju treba stalno umakati u ulje) zahvatiti testo i, pomocu druge kašicice, spuštati ga u, zagrejano, ulje. Voditi racuna da ima razmaka izmeu testa, jer ce uštipci, prilikom prženja, narasti.

Kada jedna strana porumeni, okrenuti da i druga strana dobije lepu, rumenu, boju. Pržene uštipke vaditi na tacnu (nije potrebno da se stavljaju na kuhinjski papir, jer testo, uopšte, ne upija ulje).

Uštipke možete da poslužite, kako slane - sa sirom, kajmakom, tako i slatke - sa pekmezom, posute šecerom u prahu ili prelivene mešavinom meda i cimeta... Kako god da ih poslužite bice te prezadovoljni (ja sam ih jela bez ikakvog dodatka, onako vruce, hrskave...)

Recept sam videla na internetu (Srbiju volimo).

Savet