

Uštipci



Sastojci

Potrebno je:

- 450 g brašna
- 1 kašika margarina
- 1 jaje
- 20 g kvasca
- 1 kafena kašicica šecera
- 150 ml mleka
- 100 ml ulja
- prstohvat soli

Priprema

U mlako mleko staviti šecer i kvasac i ostaviti da nadodje. U poseban sud staviti sve ostale sastojke, dodati nadošli kvasac i umesiti glatku masu, malu guscu nego za palacinke.

U dublji sud sipati ulje i kada se ugreje supenom kašikom vaditi smesu i stavljati u vrelo ulje. Veoma brzo se prže. Stavljati ih na salvetu da bi upile višak masnoce.

Po želji u masu se može dodati, kafena kašicica rakije, da uštipci ne bi bili masni.