

## ***Uštipci (lokumi)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 2 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 kockice kvasca
- 250 ml mleka
- 500 g brašna
- 1/2 kašičice šecera
- 1 kašičica soli

### **Priprema**

U toplo mleko dodati kvasac i šecer. U vunglu gde smo stavili brašno, so i prašak za pecivo sipati i nadošli kvasac. Zamesiti testo (ako treba još brašna dodati da se testo ne lepi za ruke). Zamešeno testo treba da odstoji 10 minuta. Zatim testo razviti na 1/2cm debljine, iseci po želji (kocke, trouglice ili vaditi kalupom za srca).

Pržiti na ulju s jedne pa sa druge strane. Uživati u predivnom ukusu uštipaka.... sa sirom ili jogurtom.

### **Savet**