

Oblak, balon uštipci



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g** svežeg kvasca
- **50 ml** mlake vode
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **3** jajeta
- **50 g** omekšalog putera
- **400 g** brašna
- **300 ml** ulja za prženje

Priprema

Kvasac izmrviti i preliti mlakom vodom. Dodati kašicicu šecera i kašiku brašna. Ostaviti da nadodje. Jaja umuti sa pola kašice soli, dodati omekšali puter i mutiti da bude penasto. Dodati nadošlo kvasac sjediniti i umešati brašno. Zamesiti testo. iniju premazati sa malo ulja, staviti testo u ciniju. Pokriti sa pvc folijom i ostaviti u frižider da testo prenoci. Testo premesiti uz dodatak brašna. Razviti testo na debljinu do 1 cm. Iseci testo u rombove ili kocke. Peci u jako zagrejanom ulju. Ulje mora biti baš zagrejano da bi se uštipci lepo naduvali. Iseci testo u rombove ili kocke. Peci u jako zagrejanom ulju. Ulje mora biti baš zagrejano da bi se uštipci lepo naduvali.

Savet

Znam da svaka domaćica ima provereni recept za uštipke. Testo za ove uštipke je zaista mekano, vazdušasto, ukusno. Uštipci podseaju na oblake. Mogu da se posluže i u slanoj slatkoj varijanti jer je testo neutralnog ukusa. Dragi moji, rado delim recept, probajte pa javite utiske.