

Posni slatki ustipci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl** mlake vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **100 g** suvog grožđa
- **1 kašica** rakijske rukavice
- **1 limun** - ribana kora
- **3 kašike** šećera
- malo šećera u prahu
- **350-400 g** brašna

Za prženje:

- ulje

Priprema

U vanglicu dodati vodu, šecer i kvasac promešati i ostaviti 5 minuta potom dodati koricu od limuna, rakijsku brašnu i dobro varjacom. Zamesiti, treba da se pojave mehurici u testu. Dodati suvo grožje koje je bilo potopljeno u vreloj vodi promesati varjacom. Ostaviti testo da naraste premešiti. Pržiti uštipe u dubokom ulju vaditi na ubrus. Uštipe posut šećerom u prahu.

Savet