

Starinski uštipci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1 kesica (10 g)** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1 kašik** ulja
- **300 ml** mleka

Za prženje:

- **po potrebi** ulje

Za posipanje:

- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Priprema testa: U dublju posudu usuti brašno, dodati suvi kvasac i izmešati. Zatim, dodati ulje, razmuceno jaje, posoliti, uliti mlako mleko i zamesiti testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Ulje zagrijati, i kašikom umocenom u ulje uzimati testo. Spuštati u zagrejano ulje i pržiti na umerenoj vatri dok ne porumene sa obe strane. Gotove uštipke odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnice.

Uštipke posuti šećerom u prahu i poslužiti.

Savet

Brz i ukusan doručak - po bakinom receptu. Probajte, prijatno!