

Uštipci (23)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **5 g** suvog kvasca
- **2 dl** mleka
- **1 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 do 2 komada** jajeta

Priprema

U mlako mleko razmutiti kvasac, šećer i kašičicu brašna i ostavite na toplom mestu da kvasac nadodje. Zatim dodati jaje, so, pecivo i brašno . Kašikom umesiti meko testo i lepljivo (ne mesi se rukama). Pokriti i ostavite na toplom mestu da se udupla. Uduplano testo premesite opet kratko kašikom, pa opet ostavite da naraste. U dubljoj šerpi zagrejati dosta ulja ili masti. Kašikom vaditi uštipke najpre umociti u ulje, pa onda testo. Pržiti na umerenoj temperaturi dok ne dobiju boju sa obe strane. Vaditi na ubrus da upije višak ulje. Prijatno!!!

Savet