

Domaci uštipci



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **1** pakovanje svežeg kvasca (40 g)
- **400 ml** mlaće vode
- **1** kašicica za kafusoli
- **po potrebi** brašno

Priprema

Kvasac rastopiti u mlakoj vodi i dodati jaja.

Staviti kasicicu soli i dodavati brašno i varjacom mesati testo. Treba da bude meko, gušće nego za palacinke. Ostaviti da nadodje.

Od nadošlog testa kašikom vaditi uštipke i pržiti u dubokom ulju. Ustipke stavljati na salvetu da upiju višak masnoće.

Jednako su ukusni u kombinaciji i sa džemom i sirom. Prijatno.

Savet