

Fruškogorski uštipci :)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlake vode
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** šećera
- **1 kesica (7g)** suvog kvasca
- **po potrebi** brašna

Priprema

Sipati mlaku vodu u posudu, dodati suvi kvasac, promešati da se kvasac istopi, dodati so, šećer i ulje i nastaviti varjačom mešati uz postepeno dodavanje brašna.

Ne treba da bude previše retko, a ni gusto već dovoljno meko da se kašikom mogu vaditi uštipci. Koliko se sad na slici može videti gustina ne znam, ali kad sam ja uspela i vi cete :)

Poklopiti testo najlon kesom i ostaviti da naraste na toplom. Kad naraste, varjačom dobro promešati i pustiti ponovo da raste 15 minuta. U dubljoj šerpici zagrejati ulje. Kašiku prvo umociti u zagrejano ulje, a zatim kašikom zagrabit i lagano spustiti s kašike testo u šerpu sa uljem. Gotove uštipke vaditi na salvetu da se upije višak ulja.

Savet

Služiti toplo!