

# HERCEGOVAČKI UŠTIPCI

HERCEGOVAČKI UŠTIPCI



## Štampa

Autor: Verica Gaćinović

Sastojci

- 1 kilogram brašna
- 7 decilitara mleka
- 5 jaja
- ½ decilitra rakije
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli
- mast ili ulje za prženje

Uputstvo

1. U malo mleka otopiti jedan sveži kvasac i jednu kašičicu šećera
2. Umutiti jaja, dodati mleko, rakiju, so i brašno. Testo treba da je gusto (gušće nego za palačinke) i da se ne lepi za zidove posude.
3. Kada testo naraste premesite ga i taj postupak ponovite još dva puta.
4. U dublju posudu staviti tri decilitra ulja ili istovetnu količinu masti zagrejati na srednjoj temperaturi i peći uštipke sa jedne pa sa druge strane, dok ne dobiju zlatno žutu boju.
5. Vaditi ih rešetkastom kašikom.

Napomena

Kada vadite testo kašiku provucite kroz vruće ulje pa tek onda uzeti testo za uštipak i laganu spustiti u ulje. Uvek ponoviti ovaj postupak da se ulje ne lepi za kašiku.