

# Keške i uštipci

## Za 4 osobe

### Keške

500 g geršle  
2 bataka sa karabatakom  
1,5 l mlake vode  
400 g provansa mix povrća

### Uštipci

500 g brašna  
1 dl mleka  
2 dl vode  
1 kesica suvog kvasca  
1 kašičica soli  
1 jaje

### Način pripreme

1. Oprati geršlu toplom vodom, sipati je u odgovarajuću šerpu, dodati batake i naliti vodom. Kuvati oko 2 sata.
2. Kada su geršla i bataci skuvani varjačom mešati dok se svo meso ne skine sa kostiju i dok se sve dobro ne poveže, odstraniti kosti.
3. Servirati toplo sa povrćem.
4. Za uštipke mikserom povezati sve sastojke u meko i lepljivo testo.
5. Testo ostaviti na toplom mestu da naraste oko 30 minuta.
6. Naraslo testo formirati nauljenom kašikom i lagano spuštati u duboko zagrejano ulje, pržiti sa svih strana dok ne dobije zlatno-žutu boju.