Uštipci od tikvica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** srednja tikvica
- **2**jajeta
- **oko 20 kašika**brašna
- **malo**praška za pecivo
- so
- **2 kašike**kisele pavlake

Priprema

Tikvicu izrendajte i posolite. Nakon 10tak minuta dobro ocedite višak vode. Umutite jaja i brašno i kiselu pavlaku. Dodajte tikvice i prašak za pecivo. Testo treba da je gušce nego za palacinke. Zagrejati ulje i kašikom vaditi testo i sipati u vrelo ulje.

Savet