

Uštipci od tikvica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- 1veca tikvica
- 3jajeta
- 300 gbrašna
- 100 mljogurta
- 100 mlulja
- 50 gfeta sira
- 1/2 kesiceprašaka za pecivo
- 1 kašicicasoli
- malobibera
- malosuvi biljni zacin

Priprema

Tikvicu oprati pa narendati na krupnijoj strani rende, posoliti sa kašicom soli, ostaviti da odstoji 10 minuta pa ocediti višak tecnosti. Umutiti jaja u posudi, dodati ulje, jogurt, brašno, prašak za pecivo, tikvicu i feta sir. Zaciniti po želji i sve dobro izmešati. Zagrejati ulje na osrednjoj temperaturi, pa uštipke pržiti oko 4-6 minuta na svakoj strani. Izvaditi na tanjir koji je obložen kuhinjskim papirom, da se uštipci ocede od viška masnoca. Odmah poslužiti sa feta sirom i jogurtom.

Savet