

Uštipci sa rendanom tikvicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manja tikvica (250 g)
- **1** dlmleka
- **200 g** brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **3** jajeta
- **po** ukusu soli
- **malosvežeg** bosiljka

Priprema

Umutiti jaja dodati so i izrendane tikvice (na krupno). Promešati pa dodati mleko i brašno promešano sa pecivom. Kada je sve sastavljeno dodati zatim i iseckani svež bosiljak. Smesa treba da je malo gušća nego za palacinke (ako je masa ređa dodati još malo brašna). Pržiti na malo ulja.... Služiti sa sirom ili jogurtom...

Savet