

Uštipke od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mladih tikvica
- **1 vezica** miroije
- **4** jajeta
- **200 g** sitnog sira
- **5 kašika** griza
- **3 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malosoli**
- **maloulja**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Tikvice oljuštiti i posoliti, pa kad puste sok dobro iscediti. Miroiju sitno iseckati i pomešati sa jajima i sirom. Brašno, prašak za pecivo i griz pomešajte i dodajte u mešavinu sa sirom i jajima. Sve zajedno dodajte tikvicama pobiberite i dodajte suvi biljni zacin i sve dobro promešajte. Vadite kašikom i pržite u dubokom vrelom ulju. Vadite uštipke na salveti da upiju višak masnoce.

Savet