

uftice od tikvica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za cuftice:

- 1mlada tikvica
- 2jajeta
- 50 gparizera
- 20 gdimljena slanina
- 50 g tvrdog sira
- 3 kašikebrašna
- na vrh nožapraška za pecivo
- 1/4zelene paprike
- 1/4crvene paprike
- 1 kašicicasusama
- 1 kašicicalana
- 1 kašicicachia
- po potrebisio
- po potrebi zacin

Priprema

Iseckati na sitne kockice dimljenu slaninu i papriku. Izrendati sitno sir i parizer. Tikvicu dobro oprati i izrendati kao jabuku. Jaja umutiti viljuškom pa u to redom dodavati ostale sastojke: parizer, sir, slaninu, papriku, brašno sa praškom za pecivo, lan, susam, chia i seckano peršunovo lisce. Dodati zacin i so po ukusu. Sve izmešati sa viljuškom. U taganj sipati malo ulja, kašikom vaditi masu i pržiti cuftice. Pržene slagati na kuhinjski papir, red cuftica red papira da bi upilo svu masnocu.

Savet