

ušpajz od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja** tikvica
- **1** veća šargarepa
- **1 srednja** glavica crnog luka
- 1 jaje
- **1 dl** mleka
- **1 kašika** brašna
- **malo** ulja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **sveže** lišće peršuna

Priprema

Crni luk iseckati na kocke i na malo ulja dinstati dok ne omekša. Tikvicu izrendati, bez srednjeg dela ako je veća i ima semenke, šargarepu takođe izrendati pa dodati u luk. Sve zajedno dinstati dok povrće ne postane mekano. Ako treba dolivati vode po malo mada će tikvica da pusti svoje sokove. Posoliti, pobiberiti, začiniti po želji. Na kraju kad je povrće gotovo u mleku razmutiti brašno pa dodati u povrće uz stalno mešanje. Takođe jaje uliti u povrće uz stalno mešanje. Dinstati minut sve zajedno i dodati sitno seckani peršun.

Savet