

## **Brzi uštipci od tikvica**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2tikvice**
- **2jajeta**
- **250 gbrašna**
- **100 gtvrdog sira**
- **100 mljogurta**
- **1 kašicicasoli**
- **2 grancicasvežeg peršuna**
- **1/2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **po potrebibibera**
- **1 kesicaprašaka za pecivo**
- **po potrebiulje**

### **Priprema**

Tikvice oguliti, izrendati i posoliti. Ostaviti ih da malo odstoje da bi pustile vodu.

Zatim rukama tikvice dobro ocediti od višak vode.

Dodati ostale sastojke, jaja, rendani sir, jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo, peršun sitno iseckan, posoliti malo i pobiberiti.

Sve sastojke dobro izmešati, vaditi kašikom i pržiti u tiganju na vrelom ulju sve dok ustipci ne porumene sa obe strane. Gotove ustipke vaditi i stavljati na kuhinjskom ubrusu da se ocedi višak ulja.

### **Savet**

Uštipke služiti vrue sa sirom, kajmakom ili uz kiselo mleko. Služiti se dok su topli. Tikvice se mogu izrendati uvee i posoliti, ostaviti na hladnom, ujutru dodati ostale sastojke i pržiti. Prijatno!