

# **Polpete od tikvica**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Za polpete:**

- **1 kg tikvica**
- **1 glavica luka**
- **1 cen bijelog luka**
- **100 g prezle**
- **100 g gauđe**
- **2 jaja**
- **po željji soli**
- **bibera**
- **mješavine zacina**

### **Za dip:**

- **1/2 l jogurta**
- **3 kašikemajoneza**
- **1 cen bijelog luka**
- **po željji soli**
- **bibera**
- **peršun ili kopar**
- **malomljevene crvene paprike**

## **Priprema**

Tikvice naribati i posoliti, pa ostaviti pola sata. Dobro ih ocijediti! Na malo maslinovog ulja prodinistati sitno sjekan luk, pa dodati i cešnjak. Ohladiti! Ocijeenim tikvicama dodati prodinstan luk, umucena jaja, naribanu

gaudu, prezlu, so, biber, mješavinu zacina, sitno sjeckan peršun. Sve sastojke dobro promiješati. Ostaviti oko pola sata u frižideru! Od mase formirati polpete, pržiti ih u zagrijanom ulju, dok ne porumene! Pecene staviti na papir, da se ocijede od suvišne masnoće.

Dip: Sjediniti jogurt i majonezu, dodati sitno riban cen bijelog luka, posoliti i pobiberiti, pa dodati i sjeckan peršun ili kopar. Sve dobro promiješati, pa ostaviti u frižider do posluživanja. Prije upotrebe sipati u posude, posuti slatkom, mljevenom paprikom, te ukrasiti listicem peršuna. Servirati tople polpete uz dip!

### **Savet**