

Uštipci od tikvica i šargarepe



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** ~~vec~~atikvica
- **1** ~~veca~~šargarepa
- **2** jajeta
- **4-5 kašika** brašna
- **1 kašica** soli
- **zacin**

Priprema

Tikvicu oljuštiti, ocistiti i izrendati. Šargarepu ocistiti i izrendati. Dodati kašicicu soli, izmešati i ostaviti 10-15 minuta da odstoji.

Dodati ulupana jaja, brašno i malo zacina, izmešati. Treba da bude malo gušce od smese za palacinke. Ako je previše gusto, dodati malo vode, a ako je retko, dodati još kašiku brašna.

Supenom kašikom uzimati smesu i stavljati u vrelo ulje. Pržene uštipke staviti na salvetu, da upije višak masnoce.

Prijatno!

Savet