

Uštipci od tikvica



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** srednja tikvica
- 2 jajeta
- **oko 20 kašika** brašna
- **malopraška** za pecivo
- so
- **2 kašike** kisele pavlake

Priprema

Tikvicu izrendajte i posolite. Nakon 10tak minuta dobro ocedite višak vode. Umutite jaja i brašno i kiselu pavlaku. Dodajte tikvice i prašak za pecivo. Testo treba da je gušće nego za palacinke. Zagrejati ulje i kašikom vaditi testo i sipati u vrelo ulje.

Savet