

uspajz od tikvica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1tikvica**
- **1šargarepa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1jaje**
- **malomleka**
- **1 kašika brašna**
- suvi biljni zacin
- suvi peršun

Priprema

Izrendati tikvicu i šargarepu. Na malo ulja i vode dinstati luk, dodati rendanu tikvicu i rendanu šargarepu.

Doliti malo vode, ne puno jer ce tikvice da puste vodu. Ostaviti da se krcka dok ne ispari voda (ali ne totalno). Zatim dodati zacine po želji, suvi biljni zacin, peršun. Napraviti zapršku sa malo mleka i kašikom brašna i sipati je u tikvice, zatim dodati jedno celo jaje i mešati varjacom da se razdvoji jaje. Ostaviti još malo da se kuva dok se ne zgusne.

Savet

Može se služiti kao prilog ili samo to, idealno za letnji period jer je lagano. Prijatno!!!