

Tikvice i mocarela



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za predjelo:

- 2tikvice
- 2 lopticemocarele
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikeprezle
- 1jaje

Priprema

Tikvice narendati pa posoliti i ostaviti 15 minuta da puste vodu. Ocediti ih pa dodati jaje, brašno, prezle i rendanu mocarelu. Dosoliti ako treba pa ostaviti pola sata u frižider. Potom smesu dobro izmešati, vaditi kašikom u tanjir sa prezlama, rukom oblikovati pljeskavicu pa pržiti na ulju dok porumeni.

Savet

Služiti toplo uz prole?nu salatu.