

Pljeskavice od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **mlad**etikvice
- 1jaje
- **200-250 g**brašna
- **po ukusu**suvi zacin
- so
- peršun
- biber

Priprema

U dublju plasticnu posudu izrendati tikvicu, dodati jaje, suvi zacin, bibera i peršuna po ukusu, te dobro promešati. Zatim dodati brašno, tako da se dobije gustina otprilike kao za palacinke, malo gušće. Na dobro zagrejano ulje supenom kašikom vaditi smesu i istanjiti je do željene debljine. Ukoliko pravite tanje, bice hrskave i na njih se može kasnije staviti neki namaz (pavlaka, sir, urnebes, kecap), ukoliko su deblje, bice mekše, ali onda vodite racuna da budu dobro ispecene.

Savet

Uz njih možete poslužiti prilog koji želite.