

ušpajz od tikvica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manja tikvica
- **mal**omiroije
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 kašika** masti
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** alevne paprike
- **mal**o soli
- **mal**o šećera
- **mal**o sirceta
- **2-3 dl** mleka

Priprema

Tikvice i crni luk oljuštiti i narendati. Na malo masti izdinstati crni luk i tikvice, nekih desetak minuta. Zatim dodati seckanu miroiju, brašno, propržiti sve zajedno i naliti sa 2-3 dl mleka. Dodati malo soli, malo šećera i naliti malo sirceta. Pred kraj dodati crvenu alevu papriku.

Savet