

Uštipci od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2tikvice
- **100** gsoje
- **100** gsalame
- **6 kašika**brašna
- 2jajeta
- 1/3praška za pecivo
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja** za prženje

Priprema

Tikvice narendati, posoliti i ostaviti da odstoje.

Zatim ih ocediti, dodati rendanu salamu i soju, koju ste prethodno obarili.

Dodati brašno, pecivo, jaja i zacine. Dobro promešati, vaditi uštipke kašikom i pržiti na zagrejanom ulju.

Savet