

Uštipci sa tikvicama i jogurtom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** tikvica
- **2 dl** jogurta
- **150 g** brašna
- **50 g** hidriranih ljuspica
- **2** jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašika** suvog biljnog zacina

I još:

- **2 dl** ulja

Priprema

Tikvice ogulite, isekajte na kockice i skuvajte u posoljenoj vodi. Ocedite i izgnjecite i ostavite da se ohladi. U ohlaenu smesu dodajte jaja, jogurt, hidrirane ljuspice, brašno pomešano sa praškom za pecivo i zacinite. Sve dobro sjedinite u kompaktnu smesu mešanjem. U dubljoj posudi za prženje zagrejte ulje i kašikom vadite uštipke i pržite u vrelom ulju, dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Vadite rešetkastom kašikom na papirni ubrus, da se ocede od suvišne masnoce i poslužite.

Savet