

Uštipci sa tikvicama i zdenka sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice srednje velicine
- 3 jajeta
- 3 trouglazdenka sira
- 4-5 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- po ukususo, suvi biljni zacín
- po potrebiulja

Priprema

Tikvice oljuštiti, izrendati, posoliti i ostaviti ih petnaestak minuta da puste višak vode.

U mešuvremenu jaja umutiti viljuškom ili žicom za mucenje, a zdenka sir izrendati na najsitnije rende. Umucenim jajima dodati oce?ene tikvice, izrendani zdenka sir i ostale sastojke. Posoliti po ukusu. Masu ujednaciti ravnomernim mešanjem.

Zagrejati ulje, pa kašikom spuštati pripremljenu masu za uštipke. Pržiti sa obe strane dok ne porumene, pa vaditi na kuhinjski ubrus da se ocede od viška masnoce.

Savet