

Prolečna lepeza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice srednje velicine
- 2 jajeta
- 1 **cašajogurta**
- 1 **kesicapraška** za pecivo
- **oko 150 g** brašna
- **malosoli**
- **malozacinskog** bilja

I još:

- **maloulja**
- 4 rotkvice
- 1 veka šargarepa
- 1 limun
- **maloperšunovog** lista
- **nekoliko zrnabibera**

Priprema

Izrendati tikvice, posolite ih i ostavite 10-tak minuta da puste vodu..Iscedite ih. Umutite jaja viljuškom i dodajte

u tikvice. Dodajte još jogurt, prašak za pecivo i brašno. Testo treba da bude reže nego za uštipke. Promešati testo i kašikom vaditi uštipke i pržiti na vrelom ulju, sa obe strane, dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Izvadite ih na ubrus, da upiju višak masnoce. Staviti na tanjir za serviranje i dekorisati po želji sa preostalim mladim povrćem.

Savet