

Tikvice sa tortilja cipsom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550** gocišcenih i izrendanih tikvica
- **100** gizdrobljenog sira
- 2 jajeta
- **1 kašica** senfa
- **1 glavica** crnog luka (100 g)
- **1 struk** mladog crnog luka
- **2 češnj** belog luka
- **3 kašike** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** iseckane pilece salame
- **2 kašike** izrendanog parmezana
- **1 kašika** aleve paprike
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **80 g** mlevenog tortilja cipsa
- **5 kašika** prezli

Priprema

Izrendane tikvice staviti u dublju posudu, posoliti sa pola kašice soli, promešati i ostaviti da odstoji pola sata, da tikvice otpuste vodu.

Na tri kašike, zagrejanog, ulja staviti iseckani crni luk (stari i mladi) i iseckani beli luk. Propržiti da luk, malo, omekša. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Odstajale tikvice dobro rukama iscediti i staviti ih u dublju posudu, pa dodati izdrobljeni sir, jaja, senf, prašak za pecivo, iseckanu pilecu salamu, parmezan, alevu papriku, mleveni biber, mleveni tortilja cips, prezle i, ohlaeni, proprženi luk. Sve dobro, viljuškom, sjediniti.

U tiganj sipati ulje, 1 cm visine, i staviti ga da se ugrije. Pripremljenu smesu sa tikvicama kašikom zahvatati (kašiku uvek umociti u ulje) i spuštati u zagrejano ulje. Po vrhu kašikom malo pritisnuti da se dobije ovalni oblik. Tikvice pržiti na umerenoj temperaturi, da ne bi naglo porumenele, a sredina da ostane nepržena.

Pržene tikvice vaditi na kuhinjsku salvetu da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti ih uz kiselo mleko, kiselu pavlaku, a odlicne su i kao prilog uz prženo meso.

Savet

Ja nisam dodavala so, pošto su sir i parmezan bili slani, ako je potrebno, dodati soli po ukusu.