

Polpete od tikvica



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 tikvice
- 1 jaje
- **po ukusu** soli
- **1 kesica** parmezana ili neki drugi narendani sir
- **1 kašik** bijelog luka
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **4-5 punih kašika** prezli
- **po potrebi** brašna (za valjanje)
- **maloulja** za prženje

Priprema

Izrendati dvije tikvice na najsitnije, a jednu na krupnije komadice, posoliti i ostaviti 10 minuta da puste vodu. Procijediti. Dodati jaje, parmezan ili neki drugi sir, nasjeckanog češnjaka, malo suvog biljnog zacina i prezlu. Sve skupa izmješati, oblikovati male polpete (napravite lopticu pa spljoštite), valjati ih u brašno i pržiti na zagrijanom ulju.

Savet

Ako ne volite bijeli luk može i bez njega. Dobar tek :)