

Ustipci od tikvica (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g.tikvica**
- **po potrebi** brašno
- **1 kašicicasoli**
- **malo** suvog biljnog zacina
- **malo** bibera
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **2jajaeta**

Preprema

Tikvice oljuštiti, izrendati na krupnije rende, (da rezanci budu duži). Posoliti, i staviti u cediljku, povremene mešajuci i pritiskati da puste što više vode.

Kada su tikvice pustile vodu, ocediti ih rukom i staviti u ciniju, dodati jaja, zacine, prašak za pecivo, brašno dodavati postepeno otprilike, dok smesa ne postane gusta.

Kašikom vaditi i pržiti na zagrejnom ulju. Dok ne porumene sa obe strane. Vaditi na papirni ubrus da upije višak ulja. I tako dok se materija ne utoši. Dodavati ulje po potrebi.

Savet

Servirati uz pavlaku ili sezonsku salatu.