

## ***Uštipci sa tikvicama***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 srednje tikvice
- 150 g sitnog sira
- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 3 kašike griza
- 1 kesica praška za pecivo
- ulje za prženje

### **Priprema**

Tikvice oljuštiti narendati posoliti i ostaviti dok ne puste vodu oko pola sata. Iscediti tikvice i pomešati sa ostalim sastojcima i zacинима i ostaviti još neko vreme u frižideru. Nakon toga pržiti u ulju i paziti da ne bude prevruće ulje. Prženo stavljati na ubrus da se iscedi višak masnoće.

### **Savet**

Služiti uz sir i paradajz. Prijatno.