

Uštipci od tikvica (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice srednje velicine
- 2 jajeta
- **8 kašika** brašna
- so
- zacini
- ulje za prženje

Priprema

Tikvicu oljuštiti, ocistiti i izrendati. Posoliti po ukusu, izmešati i ostaviti 10-15 minuta da odstoji. Dodati ulupana jaja, brašno i malo zacina, izmešati. Treba da bude malo gušće od smese za palacinke. Ako je previše gusto, dodati malo vode, a ako je retko, dodati još kašiku brašna. Supenom kašikom uzimati smesu i stavljati u vrelo ulje. Pržiti sa obe strane, da porumene.

Pržene uštipke staviti na salvetu, da upije višak masnoce. Poslužiti tople. Prijatno!

Savet