

Uštipci od tikvica (7)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vecetikvice
- **3** jajeta
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **1** cašajogurta
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **oko 200 g**brašna

Priprema

Tikvice oljuštiti, izrendati, posoliti i ostavite 30 minuta da puste vodu. Nakon tog vremena iscedite vodu, dodajte umucena jaja, jogurt, biber, prašak za pecivo i brašno. Viljuškom promešati smesu i vaditi uštipke. Pržite ih na umerenoj temperaturi da imaju zlatno žutu boju. Izvaditi ih na papirni ubrus da upiju višak masnoce. Prijatno!

Savet

Služiti sa sirom, jogurtom ili uz sezonsku salatu. Uživajte u divnom ukusu.