

Pljeske od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** tikvica
- **1 kašičica** soli
- **1 glavica** crnog luka
- **3 cen** belog luka
- suvi biljni zacin
- bibera
- **100 g** prezli
- **4** jajeta

Priprema

Oljuštiti tikvice i izrendati na krupno rende. Posoliti i ostaviti da odstoje pola sata pa ocediti.

Iseckati sitno beli i crni luk i dodati u tikvice, dodati jaja, zacine i prezle. Mešati viljuškom.

Praviti male pljeskavice, valjati u prezle i peci na malo ulja na tihoj vatri.

Savet

Poslužiti uz salatu ili neko meso.