

Uštipci sa tikvicama i belim lukom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manja tikvica
- **2** jajeta
- **3** **čaše (od jogurta)** brašna
- **2** **čaše** mleka
- **2** **cenabelog** luka
- **1** **kašicic** praška za pecivo
- **malomuskatnog** oraščica
- **po ukusu** so

Priprema

Tikvice izrendati na krupno rende, a beli luk na sitno rende. Dodati jaja, brašno, so, muskatni oraščic, prašak za pecivo, zatim varjacom mešati i postepeno dodavati mleko. Varjacom dobro izraditi da nema grudvica.

Smesu vaditi kašikom ili sipacom i peci na ulju/masti na srednjoj temperaturi dok ne dobije lepu boju. Okrenuti da se pece i druga strana.

Prijatno!

Savet

Nemojte pei na vrelom ulju da nebi izgorelo. Takoe nemojte pei u duboko ulje, jer nema potrebe, brzo se pee.

Uštipci su zaista lepi. Ovo je idealno za decu koja ne vole tikvice i beli luk koji su veoma zdravi. Ja sam stavila malu tikvicu. Baš iz tog razloga. Idealno za doruak ili veeru. I brzo se sprema. Gotove uštipke reati na ubrus kako bi se ocedio višak masnoe.