

Brzi uštipci od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 2 jajeta
- 250 g brašna
- 100 g tvrdog sira
- 100 ml jogurta
- 1 kašičica soli
- 2 grancice svežeg peršuna
- 1/2 kašičice suvog biljnog začina
- po potrebi bibera
- 1 kesica praška za pecivo
- po potrebi ulje

Priprema

Tikvice oguliti, izrendati i posoliti. Ostaviti ih da malo odstoje da bi pustile vodu.

Zatim rukama tikvice dobro ocediti od višak vode.

Dodati ostale sastojke, jaja, rendani sir, jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo, peršun sitno iseckan, posoliti malo i pobiberiti.

Sve sastojke dobro izmešati, vaditi kašikom i pržiti u tiganju na vrelom ulju sve dok ustipci ne porumene sa obe strane. Gotove ustipke vaditi i stavljati na kuhinjskom ubrusu da se ocedi višak ulja.

Savet

Uštipke služiti vruće sa sirom, kajmakom ili uz kiselo mleko. Služiti se dok su topli. Tikvice se mogu izrendati uveće i posoliti, ostaviti na hladnom, ujutru dodati ostale sastojke i pržiti. Prijatno!