

Uštipci sa tikvicama i kukurunim brašnom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednjetikvice**
- **2jajeta**
- **100 g** tvrdog sira
- **150 g** belog brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1/2** praška za pecivo
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **malosusama**

Priprema

Tikvice izrendati i posoliti. Ostaviti da puste vodu pa ih ocediti dobro.

Sir izrendati i polovinu staviti u posudu, zatim dodati luk koji takoe izrendati, jaja, brašno, prašak za pecivo, biber i soli po ukusu. Izmešati dobro vrjacom pa u to dodati oceene tikvice.

Smesu dobro izmešati pa kašikom vaditi uštipke u uljem podmazan pleh. Na svaki staviti po malo rendanog sira i posuti susamom. Peci na 180 stepeni dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

Savet