

Pljeskavice od tikvica (4)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka ili 2 manjetikvice**
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1 prstohvat** bibera
- **1 kašicica** miroije
- **oko 70 g** brašna
- **2** jajeta
- **1/2 kašice** soli
- ulje za prženje

Priprema

Tikvice oljuštiti i ocistiti od semenki. Izrendati ih na sitnije rende. Tikvice je potrebno ocediti od viška vode. Kada se ocede dodati jaja, so, zacine i brašno, sve lepo umešati. Testo treba da bude gusto, gušće od testa za bakin kolac. Ukoliko su tikvice vodenije potrebno je dodati još malo brašna. Kada je testo gotovo, staviti ulje u tiganj da se ugrije. U zagrejano ulje kašikom stavljati testo, malo ga razvuci da se dobije oblik pljeskavice. Pržiti par minuta sa jedne, pa okrenuti na drugu stranu. Kada su gotove vaditi na ubrus, kratko da se ocede od viška masnoce. Služiti tople ili hladne uz sezonsku salatu ili kiselu pavlaku.

Savet

Moja porodica i ja volimo kada su tikvice lepo pržene, da ivice skoro pocrne, tada su jako hrskave. Prijatno!