

Pljeskavice od tikvica



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednje velicinetikvica**
- **100** gsira
- **1**jaje
- **7 kašikabrašna**
- **1 kašikasoli**
- **1 kašikasvežeg seckanog peršuna**
- **po potrebiulja**

Priprema

Očišćenu tikvicu krupno narendati, posoliti i staviti u cediljku da odstoji 30 minuta. Koliko god da pusti vodu, pre stavljanja u smesu, dobro ocediti rukama.

Posebno umutiti jaja, dodati sir, brašno i peršun pa oceenu tikvicu, lepo sjediniti.

Zagrejati ulje, kašikom vaditi smesu i stavljati u vrelo ulje. Pljeskavice oblikovati kašikom.

Pržiti po nekoliko minuta sa jedne i druge strane. Stavljati ih na salvetu da upiju višak ulja. Služiti uz krompir.

Savet

Jako fine i ukusne pljeskavice, idealne za letnje dane! Prijatno!