Uštipci od tikvice



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca ili 2 manje**tikvice
- **1 manja**šargarepa
- **3 cena** belog luka
- **1** jaje
- **4 kašike**brašna
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**biber
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

Tikvicu oljuštiti i izrendati. Malo posoliti izmešati i ostaviti da odstoji. Vodu koju tikvica pusti isceditи. Dodati rendanu šargarepu i sitno iseckani beli luk. Dodati zacine.

Dodati jaje i zmešati.

Postepeno dodavati brašno dok se ne dobije osgovarajuca gustina.

Na zagrejanom ulju pržiti uštipke. Vaditi na kuhinjskom ubrusu da se ocede od viška masnoce. Služiti toplo jelo uz urnebes salatu! Prijatno!

Savet