Bogati uštipci sa tikvicama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **1 kašicica** soli
- **6-7 kašika**usitnjenih (rendanih) tikvica
- **3-4 kašike** usitnjene blitve
- **2 kašike**usitnjenog crnog luka
- **oko 10 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 prstohvat**bibera
- **2 prstohvata**origana
- **1 kašicica** kecapa
- **1 kašicica**senfa
- **100 g**šunke
- **za prženje**ulje
- **1 mala cašica**rakije
- **3 kašike** mleka

Priprema

Ovo nisi oni klasicni uštipci sa tikvicama, vec su obogaceni sa još sastojaka i jako su mekani i ukusni, ne natope se uljem i izae jako dosta uštipaka. Kolicina brašna nije striktna jer zavisi od socnosti tikvice i kolicine ostalih sastojaka, tako da smesu prilagoditi gustini za ustipke koju možete videti i na slici.

Tikvice nisam rendala, vec sam sve sastojke usitnila u secku. Budu malo sitnije nego rendane. Takoe koristila sam mlade tikvice tako da nisam ljustila, samo dobro operete, iseckate i u secka da se usitne. Odložite u ciniju i

malo posolite, ostavite dok pripremite ostalo. Zatim blitvu ocistite i isto usitnite u secku. Crni luk takoe.

U ciniju viljuškom ulupate jaja, dodate so i prašak za pecivo, malo mleka, zatim polovinu brašna, izmešate, dodate tikvice, opet izmešate, ostatak brašna, blitvu i luk. Sve sjedinite i ostavite dok saseckate šunku ili neku pilecu salamu, koju god volite. Dodate je smesi. Dodate i biber, origano, senf i kecap. Sve izmešate pa dodate i cašicu rakije. Sjedinite smesu kašikom i ako je potrebno dodajte još malo brašna ili malo vode ili mleka ako vam je smesa gusta.

Zagrejati ulje pa kašikom spustati smesu u vrelo ulje. Sacekati kratko da se zapece pa okrenuti na drugu stranu. Vaditi na papirni ubrus.

Poslužiti uz kiselo mleko, jogurt, salatu, kecap, majonez, sa cime god volite.

Savet

Lepe su i tople i hladne i zaista se sve to askom isecka, smuti i pee. Dobro je i ako deci želite da uvalite malo tikvica i povra, jer su mekane, ukusne i deca uz dodatak jogurta, keapa, kiselog mleka nee to ni osetiti. :) Prijatno :)