

Zlatni uštipci od cukina



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g cukini tikvica (1 kom)
- **malosoli**
- **2** jajeta
- **2 kašikemekog** brašna
- **2 kašikepšenicnog** griza
- **2 kašikeprezli**
- **1 cenbelog** luka
- **malobibera** mlevenog
- **malosoda** bikarbone
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Tikvicu oprati (ne gultiti), narendati na rende za jabuke i posoliti. Pustiti da tako odstoji da bi pustila što više soka. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. U jednoj posudici pripremiti mešavinu brašna, pšenicnog griza, prezla i soda bikarbone. Jaja sa malo soli mikserom izmešati. U umucena jaja dodati pripremljenu mešavinu brašna, griza, prezla i soda bikarbone, iseckani beli luk i mleveni biber i mikserom dobro izmešati. Tikvice kroz dlanove dobro iscediti i odlagati u tanjir. Kada je sva kolicina isce?ena dodati u umucenu masu i varjacom sjediniti da se dobije jednolicna smesa.

U tiganju zagrejati maslinovo ulje te smanjiti vatru. Kašikom vaditi uštipke i pržiti ih na ulju.

Uštipke pržiti dok ne dobiju zlatnu boju, cca 10 minuta uz okretanje (5 minuta sa jedne i 5 minuta sa druge strane).

Pržene uštipke odlagati na salvetu da upije višak masnoce. Mi uštipke serviramo kao glavno jelo, a mogu se poslužiti kao toplo ili hladni predelo.

Savet

Recept za ove prelepe uštipke dobila sam od prijateljice, a kako je prava sezona cukinija odlučila sam isprobati ovaj recept moram priznati da mi se veoma sviđa.