

Uštipci od koprive, tikvice i krompira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednjakrompira**
- **1 manjatikvica**
- **500 gkopriva**
- **1 manjaglavica crnog luka**
- **3 cena** belog luka
- **1 jaje**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1/2 kašicicebelog mlevenog bibera**
- **2 kašikeobicnog belog brašna**
- **2 kašike** projinog brašna
- **po potrebiulje** za prženje

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na tanke kolutove i kuvati u posoljenoj vodi. Na pola kuvanja krompiru dodati komade tikvice i nastaviti sa kuvanjem dok povrce ne omekša (kao za pire). Crni i beli luk ocistiti i iseckati na sitne komadice. U posebnoj posudi obariti koprive u posoljenoj vodi oko 5 minuta. Izvaditi kuvan krompir i tikvice. Koprivu procediti i naseckati.

Krompir i tikvice izgnjeciti i dodati koprive i sitno seckani luk. Izmešati.

Dodati jaje, zacine i brašno. Izmešati.

Od pripremljenje smese kašikom vaditi uštipke i pržiti na vreloj masnoci.

Pržene uštipke vaditi na papirnom ubrusu da se ocede od viška masnoce. Služiti tople uz dodatak sira, pavlake, kajmaka ili kiselog mleka. Po izboru. Jednako su ukusni i topli i hladni. Prijatno!

Savet