

## ***Uštipci od tikvica (8)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1jaje
- 1/2pavlake (male)
- 6-7 kašikabrašna
- 1 srednjatikvica
- peršunov list
- so

### **Priprema**

Narendati tikvicu. Zatim dodati jedno jaje, pola male pavlake, prstohvat soli, malo peršunovog lista. Na kraju dodati brašno i dobro izmešati. Smesa treba da bude srednje gustine, ni previše tecna ni previše gusta,tako da po potrebi dodajte brašno ili pavlaku. Uzimati smesu sa kašikom i spuštati je u zagrejano ulje.

### **Savet**

U ove uštipke možete dodati i malo narendanog kakavalja. Isto tako mogu se praviti sa karfiolom ili brokolijem, ali ih je potrebno probariti prvo. Prijatno.