

Uštipci od tikvica (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 1/2 pavlake (male)
- 6-7 kašika brašna
- 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 ka?kavalja. Isto tako mogu se praviti sa karfiolom ili brokolijem, ali ih je potrebno probariti prvo. Prijatno.