

# ***Uštipci od tikvica***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1tikvica**
- **6 kašikabrašna tip 400**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **100 gsira**
- **1 kašikamešavine zacina**
- **1jaje**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

## **Priprema**

Tikvicu oljuštimo i krupno je narendamo u dublji sud. U sud narendamo i tvrdi sir. Peršun sitno iseckamo pa dodamo u sud. Dodajemo jaje, prašak za pecivo i mešavinu zacina. Posolimo i pobiberimo.

U sud dodamo brašno i mešamo varjacom dok se smesa ne sjedini.

Kašikom uzimamo smesu i krofne od tikvice ispržimo na vecoj kolicini zagrejanog ulja u tiganju.

Ispržene krofne stavimo na ubrus da upije višak masnoce. Na tanjur za služenje nareamo krugove paradajza i na njih stavljamo krofne.

**Savet**