

Polpete od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za polpete:

- **1 kg** tikvica
- **1 glavica** luka
- **1 cen** bijelog luka
- **100 g** prezle
- **100 g** gaude
- **2** jaja
- **po želji** soli
- bibera
- mješavine zacina

Za dip:

- **1/2** l jogurta
- **3 kašika** majoneza
- **1 cen** bijelog luka
- **po želji** soli
- bibera
- peršun ili kopar
- **malom** ljevene crvene paprike

Priprema

Tikvice naribati i posoliti, pa ostaviti pola sata. Dobro ih ocijediti! Na malo maslinovog ulja prodinstati sitno sjeckan luk, pa dodati i češnjak. Ohladiti! Ocijejenim tikvicama dodati prodinstan luk, umucena jaja, naribanu

gaudu, prezlu, so, biber, mješavinu zacina, sitno sjeckan peršun. Sve sastojke dobro promiješati. Ostaviti oko pola sata u frižideru! Od mase formirati polpete, pržiti ih u zagrijanom ulju, dok ne porumene! Pecene staviti na papir, da se ocijede od suviše masnoce.

Dip: Sjediniti jogurt i majonezu, dodati sitno riban cen bijelog luka, posoliti i pobiberiti, pa dodati i sjeckan peršun ili kopar. Sve dobro promiješati, pa ostaviti u frižider do posluživanja. Prije upotrebe sipati u posude, posuti slatkom, mljevenom paprikom, te ukrasiti listicom peršuna. Servirati tople polpete uz dip!

Savet