

## ***Uštipci od tikvica i šargarepe***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** vecatikvica
- **1** vecašargarepa
- **2**jajeta
- **4-5** kašikabrašna
- **1** kašicicasoli
- zacín

### **Priprema**

Tikvicu oljuštiti, ocistiti i izrendati. Šargarepu ocistiti i izrendati. Dodati kašicicu soli, izmešati i ostaviti 10-15 minuta da odstoji.

Dodati ulupana jaja, brašno i malo zacina, izmešati. Treba da bude malo gušce od smese za palacinke. Ako je previše gusto, dodati malo vode, a ako je retko, dodati još kašiku brašna.

Supenom kašikom uzimati smesu i stavljati u vrelo ulje. Pržene uštipke staviti na salvetu, da upije višak masnoce.

Prijatno!

### **Savet**