uftice od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cuftice:

- **1**mlada tikvica
- **2**jajeta
- **50 g**parizera
- **20 g**dimljena slanina
- **50 g** tvrdog sira
- **3 kašike**brašna
- **na vrh noža**praška za pecivo
- **1/4**zelene paprike
- **1/4**crvene paprike
- **1 kašicica**susama
- **1 kašicica**lana
- **1 kašicica**chia
- **po potrebi**so
- **po potrebi** zacin

Priprema

Iseckati na sitne kockice dimljenu slaninu i papriku. Izrendati sitno sir i parizer. Tikvicu dobro oprati i izrendati kao jabuku. Jaja umutiti viljuškom pa u to redom dodavati ostale sastojke: parizer, sir, slaninu, papriku, brašno sa praškom za pecivo, lan, susam, chia i seckano peršunovo lisce. Dodati zacin i so po ukusu. Sve izmešati sa viljuškom. U taganj sipati malo ulja, kašikom vaditi masu i pržiti cuftice. Pržene slagati na kuhinjski papir, red cuftica red papira da bi upilo svu masnocu.

Savet