ušpajz od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja**tikvica
- **1 veca**šargarepa
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1**jaje
- **1 dl** mleka
- **1 kašika**brašna
- **malo** ulja
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **sveže lišce**peršuna

Priprema

Crni luk iseckati na kocke i na malo ulja dinstati dok ne omekša. Tikvicu izrendati, bez srednjeg dela ako je veca i ima semenki, šargarepu takoe izrendati pa dodati u luk. Sve zajedno dinstati dok povrce ne postane mekano. Ako treba dolivati vode po malo mada ce tikvica da pusti svoje sokove. Posoliti, pobiberiti, zaciniti po želji. Na kraju kad je povrce gotovo u mleku razmutiti brašno pa dodati u povrce uz stalno mešanje. Takoe jaje uliti u povrce uz stalno mešanje. Dinstati minut sve zajedno i dodati sitno seckani peršun.

Savet