

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 ukusus
- 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 tanjir za služenje nareamo krugove paradajza i na njih stavljamo krofne.

Savet