

## Pljeskavice od tikvica

*Toplo predjelo, moze i kao garnir, ali i kao glavno jelo*

**1** Jednu dugacku zelenu(ili blede zelenu) tikvicu, oljustimo i narendamo na krupno.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Posolimo, da pusti vodu i rukama stiskanjem ocedimo suvisnu vodu koja tikvica pusti. U dublju posudu stavimo ocedenu naribanu tikvicu kojoj dodamo jedno jaje, zacin, so, biber, zatim persun/magdonos, mozete dodati i malo aleve paprike za boju, malo brasna i sve to promesati, da se dobije tek malo gusca smesa. Dobra je kombinacija kukuruznog brasna i brasna tipa 400. Brasno se stavlja tek da veze smesu.

**7**

**8**

### Sastojci:

tikvica 1

sol malo

vegete, bibera malo

persuna vezica

aleve paprike malo

brasna nekoliko kasika

10

11 Velikom kasikom-supenom, zahvatamo smesu i sipamo u vrelo ulje. Kad se zarumeni, pazljivo okrecemo pleskavicu da se isprzi i sa druge strane.

**Napomena:**

Gotove pljeskavice od tikvica se mogu poslužiti prelivene pavlakom ili malo narendati beli sir odozgo.

Napomena: Ako stavite malo brasna, smesa ce biti tecnija pa ce pri przenju tikvice izgledati kao kajgana-tanke, ako stavite vise brasna, bice kompaktn