

Pljeskavice od tikvica

Toplo predjelo, može i kao garnir, ali i kao glavno jelo

- 1** Jednu dugacku zelenu(ili bleđu zelenu) tikvicu,
oljusćimo i naređamo 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 naribalu 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

soli 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 posluziti
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