

Cufte od tikvica

Ukusan dodatak uz glavno jelo, a moze biti i vecera.

1 Tikvice oljustiti i izrendati pa ih ostaviti malo da odstoje. Prebaciti ih u drugu posudu ali ih pre toga dobro iscediti od vode koju su u medjuvremenu pustile.

Sastojci:

tikvica 5 manjih
krompira 3 srednja
jajeta 2
brasna po potrebi
so, biber

2

3

4

5

6 Dodati izrendan krompir, jaja, so i biber i brasna po potrebi pa sve dobro sjediniti

7

8

9

10

11 Pukom vaditi i oblikovati cuftice pa ih valjati u
brasno i jaja pa peci.

Napomena:

Prijatno.