



www.moji-recepti.net

Recept:

Polpete od tikvica

Sastojci:

600 g tikvica

60 g brašna

55 g sira

1 x jaje

1 x prstohvat soli

1 x prstohvat papra

3 x žlice kiselog vrhnja



Težina:



Opći opis i postupak:

- Tikvice ogulite i naribajte pa ocijedite od viška vode.
- Naribajte sir.
- U naribane tikvice dodati jaje, brašno, naribani sir, kiselo vrhnje te posoliti i popapriti po želji. Sve dobro izmiješajte.
- Zagrijte tavu i ulijte malo maslinovog ulja.
- Smjesu grabimo žlicom i stavljamo na tepsiju gdje pokušavamo oblikovati pljeskavicu.
- Svaku stranu pljeskavice pecite oko 1 minutu ili dok korica ne porumeni.