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.