

## DUBROVAČKE POLPETE OD TIKVICA

Sastojci:

- 2 tikvice
- 1 krumpir
- Sol
- 1 jaje
- 2 režnja češnjaka, sitno izrezanog ili protisnut kroz "onu" spravu kojoj ne znam ime
- 1 žlica sitno narezanog petrusina, svježeg
- 1 kesica parmezana
- 1/2 praška za pecivo
- Brašno
- Ulje za prženje

Izribajte tikvice i očišćeni krumpir, posolite sa 1 čajnom žličicom, stavite u cjediljku da pusti vodu na 15 minuta.

U posebnoj posudi istucite cijelo jaje sa parmezanom, češnjakom i petrusinom, ne treba dodati sol. Na kraju dodajte prašak za pecivo (ja ga stavim jer su me none naučile da onda smjesa ne popije puno ulja). U smjesu dodajte dobro iscijedene naribane tikvice i krumpir. Izmiješajte, pravite polpete koje uvaljate u brašno s obje strane i pržite u vrućem ulju. Izvadite ih na salvetu, i guštajte!

