



Ćufte od tikvica

Sastojci

- 2 tikvica
- 2 jaje
- 0.5 luk
- 100 g brašno
- 0.5 šalica parmezan
- 5 g MAGGI Magija okusa 400g
- 1 tsp suncokretovo ulje
- 50 g mozzarella

Upute

1. U jednu posudu dodajte jaja, tikvice, luk, brašno, parmezan, mozzarellu i MAGGI Magiju okusa.
2. Miješajte dok smjesa ne postane ujednačena.
3. Oblikujte kuglice i ravnomjerno ih pritisnite po sredini kako biste dobili ćufte.
4. Pecite ih na ulju nekoliko minuta dok ne poprime zlatnu boju.

30 Min

3 porcije

Ugljikohidrati	31.14 g
energija	334.53 kcal
Masti	14.85 g
Proteini	18.72 g