



Juhe.

Pretepe ne tikve (bundeve)

Namirnice: 3 kg tikve, 100 g masti, 50 g brašna, 30 g kiselog vrhnja, kumin.

Tikva se oguli, nariba i osoli te se stavi kuhati u malo vode zu dodatak kumina. Na masti se proprži brašnodok ne porumeni. Kad su tikve kuhane, stavi se zaprška i ostavi da malo provrijete se zu stalno mješanje doda vrhnje. Može se servirati.