

Panirane tikvice na becki nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3tikvice
- 3jajeta
- **100 g**brašna
- **150 g**rezli
- ulje
- zacin
- so
- biber
- sos od paradajza

Prepričanje

Tikvice oguliti i iseci na kolutove. U posudi pomešati jaja i zacine. Kolutove tikvice valjati u brašno, potom u jaja i na kraju u prezle. Pržiti na vrelom ulju tj. u dubokoj masnoci. Najbolje u fritezi. Servirati sa sosom od paradajza.

Savet