

## ***Pohovane tikvice sa umakom od miroije***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1zelena tikvica (cukuni)
- 3jajeta
- 200 gsusama
- brašno

#### **Za umak:**

- 2,5 dlslatke pavlake
- 1 vezamiroije
- limunov sok
- šecer

### **Priprema**

Tikvicu iseci posoliti ostaviti da malo odstoji, susam popržiti u suvom tiganju.

Tikvice pohovati brašno, jaja, susam i pržiti u ulju. Miroiju iseci na sitno umešati u slatku pavlaku dodati šecer i limunov sok po ukusu.

### **Savet**