

## **Pohovane tikvice sa slaninom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2tikvice srednje velicine
- 2srednje šargarepe
- 2jajeta
- **2 kašikebrašna**
- **1/2praška za pecivo**
- **10 gslanine**
- so
- suvi biljni zacin
- ulje

### **Priprema**

Tikvice oprati pa izrendati u dublji sud i ostaviti pola sata da stoje na sobnoj temperaturi. Ocediti višak tecnosti pa u tikvice dodati jaja, rendanu šargarepu, brašno pomešano sa praškom za pecivo, i slaninu isecenu na kockice. Zaciniti po ukusu, dobro promešati pa ostaviti da odstoji još pola sata kako bi se sastojci sjedinili. Kašikom vaditi tikvice i pržiti na zagrejanom ulju. Ispržene tikvice reati na papirnati ubrus kako bi upile višak masnoće, a onda servirati u tanjur i služiti tople.

### **Savet**