Hrskavi prstenovi od tikvica

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**tikvica
- **2**jajeta
- brašno
- prezle
- so
- ulje

Priprema

Oljuštiti tikvicu, pa joj kašicicom izdubite semenke. Kad ste ocistili od semenki, isecite na tanke kolutove, prstenove. Posolite malo i ostavite da malo puste vodu. Za to vreme pripremite cinije u kojima cete staviti brašno, prezle i jaja za pohovanje. Znaci tri cinije, svaki sastojaka posebno. Umutiti jaja viljuškom i malo ih posoliti. Zagrejati ulje za prženje. E sad krece pohovanje, umocite jedan prsten u brasno, pa u jaje, pa u prezle i onda ide na prženje. Okretati ih sa obe strane dok ne porumene. Tako i sa preostalim prstenovima. Gotove servirati i dok su još vruci služiti.

Savet

Hrskave prstenove poslužiti uz kiselo mleko ili jogurt, sir, ajvar, keap šta god imate i kako volite. Prijatno!!!!