

Tikvice sa šunkom



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **45** min

Sastojci

Za predjelo:

- 3tikvice
- 300 gšunke
- 250 gkackavalja
- 2jajeta
- 1 cašakisele pavlake
- maloulja
- malobibera
- malosuvog biljnog zacina

Priprema

Tikvice iseci na tanke kolutove, posoliti pa ocediti. Tikvice uvaljati u brašno pa u umucena jaja i pržiti na ulju. U vatrostalnu ciniju reati red tikvica pa red šunke i posuti kackavaljem, ponavljati dok se ne utroši materijal. Umutiti jaja i pavlaku pa preliti i peci 30 minuta na 180 stepeni.

Savet