

## ***Rendane pržene tikvice***



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 srednje tikvice
- 2 jajeta
- 4-5 **kasika** brašna
- **100 g** sitno seckane šunke i slanine
- **1 kašika** pavlake
- **malo** praška za pecivo
- **po ukusu** soli

### **Priprema**

Tikvice ocistiti, oprati pa izrendati. Posoliti ih po ukusu. Zatim ocediti vodu koju su tikvice pustile. Dodati jaja, pavlaku, sitno secenu šunku i slaninu, prašak za pecivo i brašno. Sve promešati (da se lepo sjedini).

U tiganj zagrejati ulje, pa kašikom sipati smesu od tikvica.

Pržiti ih sa obe strane, pa ih vaditi na salvetu, da upije višak masnoce.

### **Savet**