

Tikvice sa krompirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za tikvice:

- **1** srednja tikvica
- **2** jajeta
- **6-7** kašikabrašna
- pivo po potrebi
- so
- biber

Za krompir:

- **1 kg** krompira
- **2** kašikemasti
- **1/2** vezice peršuna
- so
- biber

Priprema

Tikvice iseci na kolutove, posoliti i ostaviti da malo odstoji zatim ocediti. Belanca umutiti u sneg, pomešati žumanca, brašno, pivo, so, biber i na kraju sneg. Tikvice umakati u smesu i pržiti u ulju.

Krompir skuvati i iseci na kolutove, u tiganj staviti mast dodati krompir, so po ukusu i pržiti nekoliko minuta zatim dodati sitno sekan peršunov list i pržiti-dinstati još nekoliko minuta.

Savet