

Ukusne tikvice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica
- 5jaja
- 200 gbrašna
- 2 kašikemešavine zacina
- 5 cenabelog luka
- maloperšuna
- biber
- so
- ulje za prženje

Priprema

Oljuštiti tikvicu, iseci na tanje kolutove, posoliti i ostaviti da ostoji par minuta. Zatim odvojiti belanca od žumanaca. Belanca posoliti malo i dobro umutiti sneg od belanaca, polako dodati jedno po jedno žumance.

U dublju posudu pomešati brašno i mešavinu zacina. A beli luk i peršun sitno iseci. Dobro zagrijati ulje i pohovati. Kolutove prvo uvaljati u brašno sa zacinom, zatim u sneg od jaja i pržiti u vec zagrijanom ulju, dok ne dobije zlatno žutu boju. Ispecene vaditi na oval, pobiberiti i posuti belim lukom i peršunom, može i malo suvog biljnog zacina, po želji.

Savet

Za one koji nisu ljubitelji tikvica, preporuujem od srca, nee se pokajati, jer peršun i beli luk, potpuno daju drugi

šmek jelu! Prijatno :-*