

Pohovane tikvice (7)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica, srednje velicine
- 100 graženog brašna
- 2 jajeta
- po ukususoli
- 1 dlulja
- 150 gkackavalja

Priprema

Tikvicu oljuštite, presecite je na pola po dužini i secite na tanke trake.

Posolite i ostavite oko pola sata da omeknu i otpuste vodu. Pripremite brašno.

Umutite jaja i dodajte vrlo malo soli.

Ocedite vodu iz tikvica i svaki komad uvaljajte u brašno sa obe strane...

...zatim u jaja i lagano spuštajte u vrelo ulje. Viljuškom izbockati tikvice dok se prže sa jedne i druge strane.

Pržene tikvice reati na kuhinjski papir kako bi upio suvišnu masnocu. Pripremite kackavalj i na svaki komad tikvice položite krišku kackavalja. Servirajte po želji i ukusu uz salatu koju volite.

Savet