

Pohovan cvet tikvice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** cveta tikvice
- **1** dlulja
- **50** gražanog brašna
- **100** gobicnog brašna
- **malosoli**
- **1/2 kašičice** kurkume
- **1, 5 dl** kisele vode
- **100 g** posnog kackavalja

Priprema

Prvo donesete iz bašte sveže cvetove od neprskanih vreža tikvice.

Pod slabim mlazom vode operete cvetove i odstranite im tucak.

Spojite oba brašna, malo posolite i dodate kurkumu.

Dodate kiselu vodu i napravite testo kao za palacinke. Svaki cvet pažljivo umociti u testo i stavljati u tiganj sa zagrejanim uljem. Pržiti kratko da porumene sa obe strane. Stavlјati ih na kuhinjski papir da upije višak ulja.

Servirati na tanjir i posuti rendanim kackavaljem. Služiti uz salatu od krastavaca i paradajza.

Savet

Ukusno, kalorino jelo za dane posta