

Moje pohovane tikvice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 velikih tikvica
- 4 jajeta
- 1 kašicicasoli
- 8 kašikabrašna
- 3 dlulja

Priprema

Oguliti tikvice, pa ih izrendati na krupno rende. Staviti u cediljku 10 minuta da iscure voda iz tikvica, malo ih pritisnuti. Za to vreme umutiti jaja, so i brašno. Zatim dodati tikvice u smesu. Sve lepo promešati. U tiganj staviti ulje, pa kada se dobro zagreje, kašikom vaditi smesu i stavljati u tiganj. Paciti dok ne porumene sa obe strane. Vaditi ih na salvetu dok se ne ohlade. Salveta će pokupiti svo nepotrebno ulje.

Savet

Ja obino serviram uz piletinu. Ali ide uz sve!:) Prijatno!