

Tikvice sa prelom i susamom



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manja tikvica
- **1**jaje
- **6 kašika**prezli
- **1 kašika** susama
- **pu ukususoli**
- **pu ukususuvog** biljnog zacina
- **pu ukusubibera**
- **1/2 kašice**origane
- **po potrebi**brašna za valjanje tikvica

Priprema

Tikvicu ocistiti i iseci na tanke listove, posoliti i ostaviti da omekani. Jaje umutiti i dodati malo bibera. U drugi sud pomešati susan prezlu i zacine. Staviti ulje da se greje. Svaku tikvicu prvo uvaljati u brašno, pa u jaje, pa u smesu od prezli. Pržiti na vrelom ulju.

Savet

Služiti uz jogurt.