

Štapici tikvica sa parmezanom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg tikvica**
- **80 g parmezana**
- **300 g prezli**
- **2 jajeta**
- ulje za prženje

Priprema

Tikvice oprati dobro, ne treba cistiti, samo isecite štapice i posolite. Ostavite u cetki oko 15-tak minuta da izae voda.

Parmezan pomešati sa prezlom. Jaja izmutiti viljuškom. Staviti ulje da se zagreje. Štapice umociti u jaja, pa u prezlu sa parmezanom.

Svaku turu pre prženja umociti u jaja, pa u prezlu sa parmezanom, pa tek onda pržiti. Pržiti dok ne porumene (kao pomfrit).

Vaditi rešetkastom kašikom na salvet da se ocedi višak ulja i servirati posute parmezanom.

Savet