

Pohovane tikvice u susamu i prezlama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Pohovanje tikvica:

- **1-2 komtikvica mladih**
- **1 komjaje**
- **50 grbrašna**
- **1 kašicicasoli**
- **50 grrezli**
- **30 grsusama**
- **1 dlulja za prženje**

Prilog:

- **1 komkrastavac svež**
- **4-5 kolutovašargarepa sveža**
- **2-3 kašicicekisele pavlake**
- **2-3 kommaslina zelenih**

Prelivanje:

- **1 kriškalimuna**

Priprema

Oljuštiti tikvice i naseći na tanke šnите.

Posoliti i ostaviti 5 minuta da odstoji.

Staviti ulje da se greje.

U jednoj cinijici umutiti jaje.

U drugoj cinijici pomešati prezle i susam.

Iscediti vodu iz tikvica i valjati u brašno, zatim u jaje, pa u mešavinu prezli i susama.

Pržiti 1-2 minuta sa jedne, pa onda i sa drge strane, da lepo porumeni.

Vaditi na papirni ubrus, da upije višak masnoce.

Servirati uz svež krastavac i šargarepu, malo kisele pavlake i par maslina.

Pre konzumiranja sve poprskati limunovim sokom.

Savet

Obrok bez mesa, da sva ula uživaju. Tanjur pun zdravlja.