

Pohovane tikvice sa origanom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 tikvica**
- **2 jajeta**
- **po potrebi** brašna
- **2 kašicice** origano

Priprema

Prvo ocistiti tikvice, iseci na tanke šnicle (seci ih po dužini). Posoliti i istaviti u eviru da odstoji 15 minuta, kako bi se iz njih iscedila voda. Zatim ih posuti origanom.

U jedan tanjur staviti brašno, a u drugi jaja. U tiganju zagrejati ulje, mora biti vrelo.

Pa tokvicu valjati u brašno-jaja-brašno-i na kraju jaja i staviti na ulje. Peci po par minuta sa obe strane.

Stavljati na ubrus kada su gotove da se ocedi višak masnoce.

Savet

Služiti uz neki sos. Prijatno.