

ips sa tikvicama i šargarepom



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvica
- **2** šargarepe
- **50 g** brašna
- **malosoli**
- **za prženje** ulje

Priprema

Tikvice i šargarepu ocistiti i naseci na tanke trake, (nožem za krompir).

Svaku traku pojedinačno uvaljati u brašno i krako pržiti na vrelom ulju sa obe strane po malo (pazeci da ne zagore).

Prženi cips posolite... i poslužite uz majonez ili pavlaku.

Savet