Pohovane tikvice (9)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veca tikvica
- **2**jajeta
- **2 kašike** brašna
- **4 kašicice** soli
- **1/2 kašicice** suvog biljnog zacina

Priprema

Tikvicu oljuštiti i izrendati, posoliti i ostaviti da pusti vodu 10 minuta. Zatim, je još rukama dobro isperite, da sva voda izae. U nju dodati jaja, brašno i zacine.

Tu smesu lepo sjediniti. Da bude malo gušce od smese za palacinke.

Zatim kašikom vaditi po malo i stavljati na vrelo ulje. Okretati, po 2-3 minuta sa obe strane da se pece.

Stavljati na ubrus da upije višak ulja.

Savet

Služiti uz jogurt, pavlaku.....prijatno