

Brze pohovane tikvice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1tikvica**
- **4jajeta**
- **6 kašikabrašna**
- so
- zacin
- biber
- **za prženjeulje**

Priprema

Tikvice oprati, i iseci na kolutice debljine okn 5 mm. Jaja umutiti, zaciniti po ukusu. Ulje dobro zagretati, pa svaki kolutic tikvice uvaljati u brašno, pa u jaja i pržiti na vrelom ulju.

Da lepo porumene sa obe strane...

Slagati na salvetu da upije višak ulja, poslužiti tople.

Savet

Uz sir i salaticu idealan ruki za vrele dane!