Tikvice pohovane bez jaja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**srednja tikvica
- **nekoliko kašika**brašna
- **1 kašicica**kurkume u prahu
- **1 kašicica**belog luka u granulama
- **1 kašicica**sitne morske soli
- **200 ml**maslinovog ulja
- **200 ml**suncokretovog ulja

Priprema

Tikvicu ocistite spolja i ako ima seme u sredini ocistite i seme, ali ako je tikvica mlaa netreba je cistiti samo operite i narežite na krupnije kocke i posolite. Kada tikvice puste vodu dodajte brašno nekoliko kašika, jer netreba puno brašna tek toliko da svaka tikvica bude uvaljana i promešajte. U dubok tiganja stavite mešavinu maslinovog ulja i malo suncokretovog ulja, kurkumu i beli luk u granulama i stavite da se greje. Kada se ulje zagreje, pazite da ne pregori zbog zacina, ubacite deo tikvica i pustite da se prže. Povremeno promešajte i kada omekšaju i lepo porumene izvadite ih na papirni ubrus da se pokupi višak masnoce. Ovo ponavljajte sve dok imate tikvice i svaki put dodajte i zacine i maslinovo ulje, jer tikvice tokom prženja pokupe i ulje i zacine.

Gotove tikvice servirajte tople kao glavno jelo.

Prijatno!

Savet

U mom sluaju tikvice su servirane zajedno sa paretom domaeg sira, recept je ovde DOMAI SIR, koji sama pravim, posuto miroijom.