

Pohovane nadevene tikvice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**mladih tikvica
- **200** gfeta sira
- **2** kašikekrem sira
- **100** gšunke
- **3-4**kisela krastavcica
- **po ukususoli**

Za pohovanje:

- **2**jajeta
- **200** gprezli
- **100** gbrašna
- **po potrebiulja**

Priprema

Tikvice oljuštiti, podeliti svaku na dva dela (po širini), a onda im izdubiti sredinu, pazeci da pritom ostanu cele. Izdubljene tikvice nakratko prokuvati u slanoj vodi (oko desetak minuta). Staviti ih na kuhinjski ubrus, da upiju višak tecnosti i da se prohlade.

Šunku i krastavcice sitno naseckati. Zatim sjediniti fetu, krem sir, iseckane krastavcice i šunku i zaciniti po ukusu.

Pripremljenim filom puniti izdubljene tikvice. Jaja umutiti žicom za mucenje. Svaku nadevenu tikvicu najpre uvaljati u brašno, zatim provuci kroz umucena jaja i, na kraju, uvaljati u prezle.

Pržiti na zagrejanom ulju, dok ne porumene. Ostaviti da se malo prohlade, pa služiti uz kiselu pavlaku i povrce.

Savet

Dekorisati po želji majonezom i maslinama.