

Tikvice u kokosovom ulju



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvica srednje velicine
- 2 jajeta
- **po ukusu**
- **po potrebi** brašno
- **po potrebi** prezle
- **po potrebi** kokosovo ulje
- feta sir

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci, zatim ih posoliti po ukusu i ostaviti ih da odstoje 20-ak minuta kako bi odpustile višak vode. Zatim ih pohovati standardnom procedurom: brašno - umucena jaja - prezle. Sacekati da se kokosovo ulje zagreje pa staviti tikvice. Peci ih u pekacu ili u tiganju na minimalnoj temperaturi 20 minuta. Na kraju povecati temperaturu kako bi postale krckave i dobile željenu boju.

Kad su tikvice gotove izvaditi ih i staviti ih na parce ubrusa kako bi ubrus upio višak ulja. Poslužiti ih uz Feta sir.

Savet

Kokosovo ulje daje tikvicama blagu notu jedinstvenog ukusa. Uživaj te.