

Bokine pohovane tikvice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2vece tikvice
- 2jajeta
- 1prašak za pecivo
- malobrašna
- po ukususoli
- **50** gmladog sira
- 1manji paradajz

Priprema

Oprane tikvice, zajedno sa korom izrendati u dublji sud i ostaviti oko sat vremena da se iscede od viška vode.

Dodati jaja, prašak za pecivo pomešan sa brašnom i soli po ukusu.

Smesa bi trebalo da bude malo gušća nego smesa za palacinke. Sve dobro promešati i ostaviti malo da odstoji.

Zagrejati ulje, a onda kašikom sipati i pržiti tikvice sa obe strane dok ne porumene.

Pržene tikvic reati na papirnati ubrus kako bi se ocedile od viška masnoce. Na tanjur za posluživanje staviti pohovane tikvice, nekoliko kriški mladog sira i na kolutove isecen paradajz.

Savet