

## **Pohovane tikvice (3)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 vecatikvica**
- **1 kašicicasoli**
- **5jaja**
- **100 gbrašna**

### **Priprema**

Tikvicu oguliti od ljske, zatim iseci na tanke kolutice 2mm pa posoliti i ostaviti 15tak minuta da odstoji.  
Ugrejati ulje i poceti sa pohovanjem, svaki kolutic umociti u brašno zatim u jaje i ubaciti u vrelo ulje i pržiti dok neporumeni. Pržene povaditi na kuhinjski ubrus da bi se odstranilo višak masnoce. Poslužiti uz kiselu pavlaku.  
**PRIJATNO**

### **Savet**