

Tikvice iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- tikvica
- 2 jajeta
- brašno
- prezla
- beli luk
- peršun
- **maloulja**
- so

Priprema

Iseci tikvicu na kolute ili reznjeve 3-4 mm debljine. Posoliti ih i dodati 2-3 cena belog luka i seckani peršun. Ostaviti ih sat-dva da odstoje. Ocediti višak vode. Umuti jaja, malo ih posoliti. Pleh obložiti pek papirom. Zagrejati rernu na 220 stepeni. Tikvice uvaljati u brašno, jaja, a zatim u prezlu. Poreati ih po plehu. Blago ih poprskati sa uljem. Peci dok ne porumene.

Savet