

Panirane tikvice na becki nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 tikvice
- 3 jajeta
- 100 g brašna
- 150 g prezli
- ulje
- zacin
- so
- biber
- sos od paradajza

Priprema

Tikvice oguliti i iseci na kolutove. U posudi pomešati jaja i zacine. Kolutove tikvice valjati u brašno, potom u jaja i na kraju u prezle. Pržiti na vrelom ulju tj. u dubokoj masnoci. Najbolje u fritezi. Servirati sa sosom od paradajza.

Savet