

Pohovane tikvice iz rerne



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 3 jajeta
- so
- brašno
- ulje

Priprema

Tikvice oguliti, iseci na kolutove, posoliti i ostaviti malo da puste vodu. Jaja posoliti i umutiti. Pleh podmazati sa 3-4 kašike (zavisi od velicine pleha) ulja staviti u rernu da se dobro zagreje na 250 stepeni. Kolutice tikvica uvaljivati u brašno pa u umucena jaja, redjati u zagrejani pleh. Kad tikvice poredjamo poprskamo ih sa malo ulja i pecemo u vec zagrejanu rernu dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Savet