

Salata od tikvica i paprika



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 2 jajeta
- **po potrebi** brašno i ulje
- **1 kašičica** soli
- **300 g** sitnog sira
- **150 g** curecih prsa
- **2 kašike** pavlake
- **prstohvat** belog luka u prahu

Priprema

Tikvice oljuštiti, iseci ih uzduž na tanke kriške, posoliti i ostaviti 15 minuta da puste sok. Zatim ih uvaljati u brašno, umucena i posoljena jaja i ispržiti na vrelom ulju sa obe strane. Paprike oljuštiti i iseci na kockice. Dodati im sitan sir, beli luk u prahu, malo soli, peršun, rendana cureca prsa i pavlaku. Sjediniti u fil. Režati red pohovanih tikvica red fila i tako dok se ne utroši materijal.

Savet