

## *Pohovane tikvice sa slaninom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 tikvice srednje velicine
- 2 srednje šargarepe
- 2 jajeta
- 2 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 10 g slanine
- so
- suvi biljni zacini
- ulje

### **Priprema**

Tikvice oprati pa izrendati u dublji sud i ostaviti pola sata da stoje na sobnoj temperaturi. Ocediti višak tečnosti pa u tikvice dodati jaja, rendanu šargarepu, brašno pomešano sa praškom za pecivo, i slaninu isecenu na kockice. Zaciniti po ukusu, dobro promešati pa ostaviti da odstoji još pola sata kako bi se sastojci sjedinili. Kašikom vaditi tikvice i pržiti na zagrejanom ulju. Ispržene tikvice reati na papirnati ubrus kako bi upile višak masnoce, a onda servirati u tanjir i služiti tople.

### **Savet**