

Pohovani cvetovi tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je

- **10-15**cveta tikvice
- **2**jajeta
- **1/2 kašice**soli
- **2 kašike**brašna
- **po potrebi**ulje

Priprema

Cvetove tikvica dobro operite i odstranite im tucak jer ima gorak ukus. Osušite ih na ubrusu ili salveti. Umutiti jaja i posoliti ih. Cvetove uvaljati u brašno pa u umucena jaja i pržiti na vrelom ulju sa svih strana.

Savet

Nekoliko cveta sam napunila filom od 50 g sitnog sira, kašike lana, kašike susama, i mrvljenog ena belog luka, veoma je ukusno.