

Prženice od tikvica



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo:

- 2 tikvice
- 3 **struk** mladog luka
- 1 šejanje sitno seckanog belog luka
- 1 jaje
- 75 g brašna
- 100 g kisele pavlake

Priprema

Sastojke pripremimo.

Izrendamo tikvice pa ih rukom stegnemo da iscedimo višak tečnosti.

Zatim dodamo ostale sastojke iz liste i sve dobro prmešamo.

Vešom kašikom vadimo smesu i pršio nekoliko minuta sa obe strane u dobro zagrejanom ulju. U međuvremenu sprmimo sos od slane pavlake i sitno iseckanog mladog luka.

Služimo sa lepim komadom mesa, a može i kao predjelo ili lakši ručak bez. Vrlo ukusno. Asna kulinarska rec.

Savet