

Pohovane tikvice (6)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 mlade tikvice srednje velicine
- 2-3 **kašike** brašna
- 2 jajeta
- **po ukusu** suvog biljnog zacina

Za prilog:

- **1/2 kg** krompira
- 2 paradajza
- 1 krastavac
- **100 g** feta sira

Priprema

Tikvice oljuštiti, narendati, posoliti i ostaviti 15-ak minuta da puste vodu, a zatim, ih dobro iscediti. Dodati jaja, zacin i brašno.

Dobro zagrijati ulje u tiganju. Tikvice vaditi kašikom, stavljati u zagrijano ulje, rastanjiti na pljeskavice i pržiti sa jedne, pa sa druge strane, dok ne porumene.

Kada su tikvice gotove, vaditi ih na tanjir na koji treba staviti salvetu ili ubrus, kako bi višak masnoce bio pokupljen.

Krompirice iseci na manje komade (na fotki su mladi krompirici, ali može, naravno, i mator krompir) i pržiti u dubljem vrelom ulju.

Napraviti salatu od paradajza, krastavaca i feta sira. Servirati jelo :)

Savet

Da tikvice ne bi upile veliku količinu ulja u tiganj stavite toliko ulja (zavisi od dubine tiganja) da tikvice mogu da plivaju u njemu. Na taj način e se lepo pržiti, neće se lepiti za tiganj i neće upiti puno ulja. Ali ih svakako stavite i na ubrus, da se ocedi i to malo što su upile. pravi proleni/letnji ruak. Prijatno :)