

Pohovane tikvice sa prilogom od sezone salate



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 mlada tikvica
- 2 jajeta
- 5 kašika palente
- 2 kašike brašna
- 2 kašike prezle
- 3 kašike susama
- ulje za prženje
- so

Za salatu:

- mladi luk
- rotkvica
- zelena salata
- 1 kašika ulja
- 1 kašica sirceta
- so

Priprema

Tikvicu lepo oprati i iseci na tanke kolutice. Jaja lepo umutiti i posoliti. Palentu, brašno, susam, prezle i malo soli pomešati. Svaki kolutic uvaljati u tu mešavinu, pa u jaja i pržiti na zagrejanom ulju. Okrenuti ih da porumene i sa druge strane. Vrlo brzo su gotove. Služiti tople uz salatu. Navedene sastojke za salatu oprati, iseckati po želji i zaciniti sa malo soli, 1 kašikom ulja i 1 kašicom sirceta. Prijatno!

Savet