

Ajvar tikvice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 tikvice
- 2 jajeta
- malo praška za pecivo
- po ukusu suvi biljni začini
- 1 kašičica soli
- malo origana
- po potrebi brašno
- 2 kašike ajvara

Priprema

Izrendati tikvice, posoliti, ostaviti da puste vodu i ocediti ih. Dodati jaja, začine, brašno po potrebi - da smesa bude gušća, i na kraju ajvar.

Vaditi kašikom i pržiti na vrelom ulju, dok ne porumeni sa obe strane.

Savet

Sluziti uz pavlaku ili salatu.