

Pohovane tikvice (8)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** tikvice
- **2-3**jajeta
- **po potrebibrašna**
- **po ukususoli**
- **za prženjeulje**

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci na tanje kolutove. Posoliti i ostaviti malo da odstoji. Svaki kolut uvaljati u brašno, umociti u izlupana jaja i pržiti u vrelom ulju sa obe strane, kratko, da požute.

Pržene odlagati na papirni ubrus da upiju višak masnoce .

Savet

Brz i izdašan ruak uz svežu sezonsku salatu :)