Tikvice sa prezlom i susamom



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manja tikvica
- **1**jaje
- **6 kašika**prezli
- **1 kašika** susama
- **pu ukusu**soli
- **pu ukusu**suvog biljnog zacina
- **pu ukusu**bibera
- **1/2 kašicice**origane
- **po potrebi**brašna za valjanje tikvica

Priprema

Tikvicu ocistiti i iseci na tanke listove, posoliti i ostaviti da omekani. Jaje umutiti i dodati malo bibera. U drugi sud pomešati susan prezlu i zacine. Staviti ulje da se greje. Svaku tikvicu prvo uvaljati u brašno, pa u jaje, pa u smesu od prezli. Pržiti na vrelom ulju.

Savet

Služiti uz jogurt.