

Štapici tikvica sa parmezanom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** tikvica
- **80 g** parmezana
- **300 g** prezli
- **2** jajeta
- ulje za prženje

Priprema

Tikvice oprati dobro, ne treba čistiti, samo isecite štapice i posolite. Ostavite u cetki oko 15-tak minuta da izađe voda.

Parmezan pomešati sa prezlom. Jaja izmutiti viljuškom. Staviti ulje da se zagreje. Štapice umociti u jaja, pa u prezlu sa parmezanom.

Svaku turu pre prženja umociti u jaja, pa u prezlu sa parmezanom, pa tek onda pržiti. Pržiti dok ne porumene (kao pomfrit).

Vaditi rešetkastom kašikom na salvet da se ocedi višak ulja i servirati posute parmezanom.

Savet