

Pohovane tikvice u susamu i prezlama



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Pohovanje tikvica:

- **1-2 kom** tikvica mladih
- **1 kom** jaje
- **50 gr** brašna
- **1 kašičica** soli
- **50 gr** prezli
- **30 gr** susama
- **1 dl** ulja za prženje

Prilog:

- **1 kom** krastavac svež
- **4-5 kom** lutovašargarepa sveža
- **2-3 kašičice** kisele pavlake
- **2-3 kom** maslina zelenih

Prelivanje:

- **1 kriš**ka limuna

Priprema

Oljuštiti tikvice i naseci na tanke šnite.

Posoliti i ostaviti 5 minuta da odstoji.

Staviti ulje da se greje.

U jednoj cinijici umutiti jaje.

U drugoj cinijici pomešati prezle i susam.

Iscediti vodu iz tikvica i valjati u brašno, zatim u jaje, pa u mešavinu prezli i susama.

Pržiti 1-2 minuta sa jedne, pa onda i sa drge strane, da lepo porumeni.

Vaditi na papirni ubrus, da upije višak masnoce.

Servirati uz svež krastavac i šargarepu, malo kisele pavlake i par maslina.

Pre konzumiranja sve poprskati limunovim sokom.

Savet

Obrok bez mesa, da sva ula uživaju. Tanjir pun zdravlja.