

Pohovane tikvice sa origanom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvica
- **2** jajeta
- **po potrebi** brašna
- **2 kašičice** origano

Priprema

Prvo ocistiti tikvice, iseci na tanke šnicle (seci ih po dužini). Posoliti i istaviti u ?ev?iru da odstoji 15 minuta, kako bi se iz njih iscedila voda. Zatim ih posuti origanom.

U jedan tanjir staviti brašno, a u drugi jaja. U tiganju zagrejati ulje, mora biti vrelo.

Pa tokvicu valjati u brašno-jaja-brašno-i na kraju jaja i staviti na ulje. Peci po par minuta sa obe strane.

Stavljati na ubrus kada su gotove da se ocedi višak masnoce.

Savet

Služiti uz neki sos. Prijatno.