

Pržene tikvice (2)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka** mlada tikvica
- **maloulja**
- **1 kašika** brašna
- **1-2 cenabelog** luka
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **malo** mleka
- **malosoli**
- **malobiber**
- **malosuvih** zacina

Priprema

Tikvicu ocistiti i iseci na kolutove. Pržite tikvice u zagrejanom ulju sa obe strane da omekšaju. U drugi sud propržite brašno na ulju dodajte seckani beli luk i pavlaku za kuvanje. Na kraju posolite, pobiberite i dodajte zacine. Ako je sos gust razredite sa malo kisele pavlake ili obicnog mleka. Sos prelijte preko pecenih tikvica

Savet