

Brze pohovane tikvice



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica
- 4 jajeta
- 6 kašika brašna
- so
- zacín
- biber
- za prženje ulje

Priprema

Tikvice oprati, i iseci na kolutice debljine okn 5 mm. Jaja umutiti, zaciniti po ukusu. Ulje dobro zagretati, pa svaki kolutic tikvice uvaljati u brašno, pa u jaja i pržiti na vrelom ulju.

Da lepo porumene sa obe strane...

Slagati na salvetu da upije višak ulja, poslužiti tople.

Savet

Uz sir i salaticu idealan ruki za vrele dane!