

Pohovana tikvica sa pavlakom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvica
- **2** jajeta
- **2** **cena** belog luka
- **1** kašicica bibera
- **po potrebi** brašna
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Priprema

Tikvicu izrendati na rende i posoliti. Neka odstoji 5 minuta. Zatim dodati jaja, biber, beli luk sitno iseckan, suvi biljni zacin, sve izmešati pa dodati brašno da nebude gusto, a ni jako retko. Ugrejati ulje i vaditi kašikom smesu i peci sa jedne i druge strane kada je gotovo servirati sa pavlakom.

Savet