

Šnicle od tikvica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** rendanetikvice
- 2jaja
- **1 veza** sitno seckanog mladog luka
- **1/2 šolje od 2 dl**brašna
- **100 g**parmezana
- so
- biber
- ulje

Priprema

U dublju posudu pomešati rendane tikvice, jaja, seckani mladi luk, parmezan, brašno, so i biber. Sjediniti sve dobro sa viljuškom. Zagrejati ulje pa kašikom spuštati po manje gomilice mase (da se dobije krug), i pržiti dok ne porumeni sa obe strane.

Savet