

Pržene i pecene tikvice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 srednje tikvice
- 1 kašičica soli

Smesa za pohovanje:

- 3 jajeta
- 1 kašičica senfa
- 1 kašičica karija
- 1 kašičica soja sosa
- 1/2 kašičice mlevenog bibera
- 2 kašike susama
- 200 g brašna
- 200 g prezli
- 1 kašičica aleve paprike

... i još:

- ulje

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci, uzdužno, na trake, debljine 0,5 cm. Porežati ih u veci pleh (ispod koga se stavi tanjiric, da pleh ima nagib, da bi se voda iz tikvica slivala), posoliti i ostaviti da odstoje pola sata, da bi tikvice pustile

vodu. Zatim kuhinjskim papirom upiti višak vode sa tikvica.

Smesa za pohovanje: U jednu posudu razbiti jaja, umutiti ih žicom za mucenje, pa dodati senf, kari, soja sos i mleveni biber. Dobro sjediniti,

U drugu posudu staviti brašno i alevu papriku. Promešati. U trecu posudu staviti prezle i susam. Promešati.

Pripremljene tikvice prvo uvaljati u smesu sa, brašnom, pa u smesu sa jajima i, na kraju, u smesu sa prezlama. Dobro rukom pritisnuti, da se smesa za pohovanje zalepi za tikvice.

Tikvice možete pržiti u ulju, ili peci u rerni, preko pek papira. Ja sam ih podelila na pola - pola sam pržila u ulju, a pola pekla.

Za pecenje tikvica uzeti pleh od el. šporeta i prekriti ga pek papirom. Pouljiti ga malo uljem, pa pore?ati, pripremljene, tikvice. Svako parce tikvica prelit sa kašicom ulja. Staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Kada gornja strana porumeni (ako bude potrebe), preokrenuti tikvice, da se i donja strana zarumeni.

Za prženje tikvica uzeti dublju posudu (ja sam ih pržila u voku), sipati ulje, visine 1cm i staviti da se, ulje, zagreje, na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje spuštati tikvice i pržiti ih, sa jedne i druge strane. Pržene tikvice izvaditi i staviti ih na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Pržene i pecene tikvice poslužiti sa salatam, po ukusu.

Savet