

Zapecene pohovane tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecatikvica
- **1** crvena mesnata paprika
- **1** cenbelog luka
- **1** cašakiselog mleka
- **2** jajeta
- **100** g prezli
- **100** g kukuruznog brašna
- **po ukususo**

Priprema

Tikvicu oljuštite i isecite na tanje kolutove pa ih posolite.

Pomešajte prezle sa kukuruznim brašnom pa u to umacite tikvice.

Ispržite ih u tiganju na vrelom ulju.

Kada su pecene pore?ajte ih u vatrostalnu posudu.

Papriku i beli luk iseckajte na sitno i pospite preko tikvica. Ulje u kome su se pekle tikvice sipajte preko paprika.

Preko njih sipajte kiselo mleko. Izlupajte jaja pa prelijte od gore.

Tako pripreljene tikvice zapecite u rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Servirajte na tanjir i poslužite.

Savet