Tikvice i crni luk na Orly nacin

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**srednje tikvice
- **1 velika glavica**crnog luka

Orly smesa:

- **2 veca ili 3 manja**jajeta
- **200 ml**piva
- **150 g**brašna
- **1 kašicica**soli

... i još:

- ulje

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci ih na pola, po dužini. Zatim svaku polovinu iseci na trake, debljine 0,5cm. Isecene tikvice posuti sa jednom kašicicom soli i promešati ih. Zatim ih poreati u pleh od el. šporeta. Na gornjoj strani pleha ispod se stavi tanjiric, da bi pleh bio pod nagibom i da se voda od tikvica sliva na dnu pleha. Ostavite tikvice, oko, pola sata (da se što više vode iscedi). Zatim tikvice dobro utapkati kuhinjskim papirom, kako bi se odstranila sva voda.

Crni luk ocistiti i iseci na tanje krugove. Pažljivo odvojiti "prstenove" luka, posoliti i ostaviti na stranu.

Orly smesa: Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca cvrsto umutiti i ostaviti na stranu. U vanglicu staviti brašno, dodati pivo i so, pa dobro sjediniti (da nema grudvica). Ubaciti žumanca i sve dobro umutiti. Na kraju dodati umucena belanca i sjediniti ih sa umucenom smesom.

U odgovarajucu posudu sipati ulje, dubine 1cm, i staviti ga da se zagreje na srednjoj temperaturi (u toku prženja ako bude potrebe doliti još ulja). Pripremljene tikvice provlaciti kroz orly smesu i spuštati ih na zagrejano ulje. Pržiti ih da dobiju lepu rumenu boju, sa obe strane. Pržene tikvice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Na isti nacin ispržiti i prstenove crnog luka. Svaki prsten luka provuci kroz orly smesu i spuštati ga na zagrejano ulje. Isprženi luk izvaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Tikvice i luk ispržene na orly nacin poslužiti uz paradajz salatu.

Savet