

Pohovani kolutici od tikvica



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecatikvica**
- **1 kašicica** soli
- **malo** bibera
- **2 jaja**
- Za pohovanje:
 - brašno
 - prezle ulje ili mast

Priprema

Tikvicu oljuštiti i izdubiti sredinu. Iseci na deblje kolutove i posoliti. Ostaviti da malo odpuste vodu zatim ih pobiberiti. Umutiti jaja, spremiti brašno i prezle.

Umociti kolutice u jaja, zatim u brašno pa opet u jaja i na kraju u prezle. Pohovati tikvice na zagrejanoj masnoci. Pohovane tikvice vaditi na papirnom ubrusu da se ocede od viška masnoce.

Služiti toplo jelo uz dodatak sezonske salate i sira! Prijatno!

Savet