

## *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 zagrejanj masnoci. Pohovane tikvice vaditi na papirnom ubrusu da se ocede od viška masnoce.

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

### **Savet**