

## Pohovane tikvice (13)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 srednje tikvice
- 2 jajeta
- 3 kašike susama
- 3 kašike griza
- 3 kašike brašna
- 2 mlada bela luka
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 1 pesrohvatač

### Priprema

Izrendati tikvice i malo posoliti, ostaviti da puste vodu. Staviti u krpu i iscediti višak vode. Staviti jaja, brašno, griz, začine, propržiti susam na malo ulja, pa dodati i njega, i sitno seckan beli luk. Izmešati dobro pa vaditi kašikom i stavljati u vrelo ulje. Pržene stavljati na ubrus da upiju višak masnoće.

### Savet

Može se ubaciti jedno pecivo, a i ne mora. Prijatno!