

Tikvice od piva (posno)



Sastojci

Potrebno je:

- 4 tikvice
- 4 kašike brašna
- pivo (po izboru)
- 4 kašike kukuruznog brašna
- ulje

Priprema

Iseci tikvice na tanke listove 1 cm, svaku posoliti solju i ostaviti ih u dubokoj ciniji, pola sata da puste vodu. U međuvremenu spremite ostale sastojke.

U 3 tanjira, odvojiti, belo brašno, pivo jelen, kukuruzno brašno. Uvaljati tikvice u brašno, pivo i kukuruzno brašno. Staviti na zagrejano ulje i pržiti sa obe strane podjednako.

Savet: Uglavnom ih pravim u posne dane, ali su dobre i ovako. Prijatno!