

Punjene pohovane tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1tikvica srednje velicine
- 2paradajza
- 200 gmladog sira
- 3 kašikabrašna
- 2jajeta
- po ukususo

Priprema

Tokvice ogulimo i isecemo na kolutove, paradajz takodje nasecemo na kolutove i sir na listice. Reamo kolut tikvice prekrijemo sa kolutom paradajza i listicem sira.

Poklopimo sa kolutom tikvice i posolimo.

Valjamo u brašno pa u izbuckana jaja i pržimo na zagrejanom ulju. Prvo jednu pa drugu stranu.

Savet

Presek je jako dekorativan i vrlo je prijatnog ukusa.