

Pohovane tikvice (14)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice srednje velicine
- **1 kašičica** soli
- 3 jajeta
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **2 kašike (ravne)** brašna
- ulje za prženje

Priprema

Tikvice oprati, ocistiti i iseci na kolutove.

Posoliti i ostaviti da odstoje oko pola sata. Ocediti tecnost koju su pustile tikvice.

Ulupati jaja, dodati zacin i brašno i izmešati. U tu smesu utopiti kolutove tikvica.

Pržiti u zagrejanom ulju, prvo sa jedne strane.

Kad porumene, okrenuti i pržiti drugu stranu.

Pržene staviti na papirnu salvetu, da upije višak masnoce.

Poslužiti tople uz sir i salatu. Prijatno!

Savet