

Pohovane tikvice i plavi patlidžan



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvica
- **1**plavi patlidžan
- **2** jaja
- **5 kašika**brašna
- **po potrebi** so

Priprema

Tikvicu i patlidžan ocistiti i iseci na tanje kolutove. Svaki kolut malo posoliti i reati jedan preko drugog u ciniji. Ostaviti pila sata da puste tecnost, pa ocediti.

Jaja umutiti u jednoj posudi,a u drugu posudu ili tanjir sipati brašno. Svaki kolut povrca uvaljati najpre u brašno, pa u jaja. Pržiti sa obe strane na dosta masnoce. Pohovano povrce odlagati na tanjir obložen salvetom, kako bi upila višak masnoce.

Savet

Uz sezonsku salatu, ovo je lagan letnji obrok.