

Pohovane tikvice (15)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1-2**mlade tikvice
- **2**jajeta
- **po potrebi** soli
- **po potrebi**brašna
- **100 g**prezli
- **1/2 kašice**aleve paprike
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **za prženje**ulje

Priprema

Tikvice tanko oljuštiti i iseckati na kolutice. Posoliti i sacekati par minuta da puste vodu. U jednu ciniju ulupati jaja, u drugoj pomešati prezle sa alevom paprikom i suvim biljnim zacinom. Zagrejati ulje u tiganju. Tikvice valjati u brašno, provuci kroz ulupana jaja, a zatim uvaljati u mešavinu sa prezlama. Stavljati u zagrejano ulje i pržiti sa obe strane da porumene. Vaditi na salvetu da upiju višak ulja.

Savet

Jednostavno, kao prilog ili obrok uz sir, ajvar ...