

# *Slatke tikvice*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 veka ili dve manje tikvice
- 4 jajeta
- 2 kašike šecera
- 500 ml mleka
- 500 ml vode
- brašna (po potrebi)
- malo šecera u prahu
- 1 vanilin šecer
- ulje (za prženja)

## **Priprema**

Tikvice oljuštiti i iseci na kolutove. Umutiti jaja sa šecerom, pa naizmenicno dodavati po malo mleka, prethodno pomešanim sa vodom, malo brašna i sve dok ne dobijete testo, prлично gušće nego za palacinke.

Svaki kolutić tikvice provuci kroz testo i pržiti na vrelom ulju. Ispržene uvaljati u secer u prahu, koji se prethodno pomeša sa vanil šecerom.

Recept je jednostavan, lak za pripremu i preporučila bih ga svima.

Moja deca obožavaju tikvice, pripremljene na ovaj način.