

Pohovane tikvice sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 manjetikvice**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **2jajeta**
- **oko 100 g**kukuruznog brašna
- **po potrebi**ulje

Priprema

Tikvice oprati po želji mogu se iseci sa korom na kolutove ili ih oljuštiti. Kolutove tikvica malo posoliti i ostaviti da odstoje oko 30 minuta da puste višak vode.

Tikvice ocediti dodati još soli i bibera. Izmešati. Umutiti jaja, preliti preko tikvica. Svaku tikvicu provuci kroz kukuruzno brašno pa ponovo u jaja.

Pržiti na umerenoj temperaturi sa obe strane dok fino ne pozute. Tikvice redjati na paprinom ubrusu da se ocede od viška masnoce.

Služiti toplo jelo, može i kao prilog uz salatu po izboru! Prijatno!

Savet