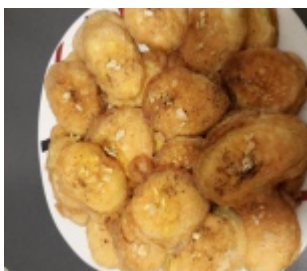


Pohovane tikvice (16)



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 2 cenabelog luka
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Iseci tikvice na kolutove. Posoliti i ostaviti da odstoje 5 minuta. Za to vreme odvojiti belanca od žumanca. Belanca umutiti u cvrst sneg i dodavati žumance jedno po jedno. Beli luk ocistiti i sitno iseckati. Kolut, po kolut valjati u brašno, pa u sneg od belanaca i pržiti na zagrejanom ulju, dok ne porumene. Vaditi na tanjir i dok su vruce posipati seckanim belim lukom, suvi biljni zacin i biberom po ukusu.

Savet

Poslužiti sa jogurtom ili pavlakom. Prijatno!