

Tikvice *minut pire*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2tikvice
- **100 g**brašna
- 3jajeta
- **1 kes**ainstat krompir-minut pire
- **po potrebi**suvi biljni zacini
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber
- **po potrebi**ulje ili mast za prženje

Priprema

Tikvice oljuštiti pa ih po dužini iseci na tanke parcice. Poredhati na tacnu, zaciniti po ukusu pa ih ostaviti 15-20 minuta da odstoje.

Spremiti 3 posude. U jednu izmutiti 3 jajeta u drugu sipati brašno, a u trecu sipati instant krompir-minut pire.

Svako parce tikvice ocediti od vode koju je pustila, pa prvo uvaljati u brašno pa u jaja i na kraju u instant krompir.

Sve lepo isphovati, a onda ih pržiti u zagrejanoj masnoci. Izvaditi na papirni ubrus da se ocedi višak masnoce. Servirati kao toplo predjelo.

Savet