

Tikvice iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica srednje velicine
- 1 kašičica soli
- 3 kašike brašna
- 2 jajeta
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 100 g prezli
- 2 kašike ulja

Priprema

Tikvicu ocistiti i iseci na sitne komade. Posoliti i ostaviti da odstoji 10 minuta.

U jedan dubok tanjir staviti brašno, u drugi ulupana jaja pomešana sa začinom i u treci prezlu.

Komade tikvice, oceene od tecnosti, prvo uvaljati u brašno.

Zatim u jaja.

Pa u prezlu. I staviti u pleh obložen papirom za pecenje. Preko staviti ulje.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 200C. Poslužiti toplo uz sir i salatu.

Savet