

Svetogorska salata od tikvica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikealeve paprike
- 1 kašicicasoli
- 1/4 kašicicemešavina mlevenog kima,
- korijandera, komoraca
- 1/2 kašicicemlevenog bibera
- 2 prstohvataseckanog peršuna
- 2 cenabelog luka
- 20 mljabukovog sirceta
- 150 mlvode

Priprema

Prvo oljuštiti tikvice i na tanke kolutove iseci. Malo posolite i ostavite 5 minuta samo da puste vodu. Vrlo malo da se navlaže. Lakše se masa sa zacinima lepi za tikvice. Kim, korijander i komorac sameljite. Za jednu tikvica manju vam treba cetvrtina kašicice mešavine. Pomešajte brašno, alevu papriku i zacine u jednu praškaste smesu. Uvaljajte tikvice pa pržite u ulju od koštica groža. Sitno seckani peršun stavite na dno cinije, pa preko prženje tikvice. Preko stavite sitno seckani beli luk. Prelijte mešavinom vode i sirceta. Tako ostavite 20 minuta. Tikvice ce malo da upiju tecnosti da budu taman lepo zacinjene. Po ukusu dodajte soli.

Savet

Vrlo osvežavajuća salata bez obzira na to što se tikvice prže. Po ukusu naravno možete dodati još začina kao što je mirođija recimo. Pa prijatno dragi moji.