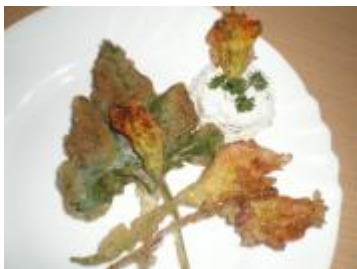


Pohovani cvetovi tikvica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** sveže ubranih cvetova tikvice sa drškama

Krem od sremskog sira:

- **200** g sremskog sira
- **1** šakarendanog parmezana
- **2-3** crvene cili papricice
- **po ukusu** so i biber
- peršunov list

Smesa za pohovanje:

- **100** g brašna
- **1** kašicica praška za pecivo
- **1** cašabelog vina
- **po ukusu** soli

Priprema

Operite cvetove i posušite ih krpom ili papirnim ubrusom. Cvetove otvorite prstima, odstranite im tucak (jer je gorkog ukusa) pažljivo ih punite masom od sira i zavrnite kraj cveta. Umacite cvetove u pripremljenu smesu i pržite ih par minuta povremeno okrecuci tako da sa svake strane dobiju zlatno-žutu koricu. Stavljati na salvetu da se ocedi višak masnoce. Poslužite toplo kao prilog glavnom jelo možete ih iskombinovati sa nekim sosom na

bazi pavlake.

Savet

Navikli smo da jedemo pohovane tikvice, musaku od tikvica, ali... da li ste znali da su i cvetovi jestivi?