

Pohovani cvetovi tikvica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Krem od sremskog sira:

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

Smesa za pohovanje:

- **100 g**brašna
- **1 kašicicapraška za pecivo**
- **1 cašabelog vina**
- **po ukususoli**

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 masnoće. Poslužite toplo kao prilog glavnom jelu 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?