

Hrskave pohovane tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- 2tikvice
- 2jajeta
- brašno
- aleva paprika
- peršun
- prezle

Priprema

Ocistite tikvice i isecite ih na kolutove debljine od pola do jednog santimetra, posolite i ostavite malo da odstoje. Kada puste vodu, ocedite ih i možete poceti sa sledecim korakom.

Pripremite tri posudice. U prvu pomešajte brašno i alevu papriku. U drugu umutite dva jajeta sa svežim ili suvim sitno seckanim peršunovim listom, a u trecu posudu napite prezle.

Dobro ugrejte masnocu na tiganju. Kolutove tikvica umacite prvo u brašno, pa u jaja i na kraju u prezle. Pržite kratko sa obe strane dok ne porumene.

Vadite pržene kolutove na ubrus da upije višak masnoce. Do služenja držite u nepoklopljenoj posudi da se ne bi izgubila hrskavost poha.

Savet

Najlepše je služiti ih uz neki osvežavaju sos i belo meso.