

## ***Pohovane tikvice (3)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** vecatikvica
- **1** kašicicasoli
- **5**jaja
- **100** gbrašna

### **Priprema**

Tikvicu oguliti od ljuske, zatim iseci na tanke kolutice 2mm pa posoliti i ostaviti 15tak minuta da odstoji. Ugrejati ulje i poceti sa pohovanjem, svaki kolutic umociti u brašno zatim u jaje i ubaciti u vrelo ulje i pržiti dok neporumeni. Pržene povaditi na kuhinjski ubrus da bi se odstranilo višak masnoce. Poslužiti uz kiselu pavlaku.  
PRIJATNO

### **Savet**