

Pržene tikvice sa slaninicom,...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2mlade tikvice (srednje velicine)
- 2jaja
- **200 g**mesnate, dimljene slaninice
- **2 manje glavice**crnog luka
- **2 češnj**abelog luka
- **100 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašice**aleve paprike
- **1,5 kašice**asoli

Priprema

Tikvicu narendati na krupnoj strani rendeta (ne ljušte se). Dodati narendani crni luk. Posoliti, promešati i ostaviti da odstoji, oko 15 minuta.

Za to vreme slaninicu sitno iseci na kockice i staviti da se prži, bez dodatka masnoce. Kada slaninica postane rumena, rešetkastom kašikom, je izvaditi iz masnoce.

Tikvice i crni luk dobro ocediti, od vode koju su pustili. U oceeno povrce dodati sitno iseckani beli luk, jaja i alevu papriku, pa dobro promešati. Na kraju dodati brašno sa pecivom i isprženu slaninicu.

Pripremljenu masu dobro promešati varjacom. Staviti ulje da se zagreje, pa kašikom (koju svaki put umocimo u ulje) vaditi pripremljene tikvice i pržiti, dok ne dobiju lepu, rumenu boju. Poslužiti uz salatu, po želji.

Savet