

Seksi salata sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice srednje velicine
- 3 jajeta
- 3 kašika brašna
- za prženje ulje
- malosoli

Za fil:

- 1 kanta (700ml) kisele pavlake
- 100 g mravljenog sira
- 2-3 cesnebelog luka
- 1 vezaperšuna
- po ukusu soli

Priprema

Umutiti jaja sa viljuškom dodati malo soli, u drugoj ciniji staviti malo brašna pa ispofovati tikvice narezane na kružice i posoljene. Ispohovane tikvice ohladiti. Pripremiti fil: Iseckati sitni beli luk (ko ga ne voli ne mora da ga stavlja), dodati sir i pavlaku blago kašikom izmešati, zatim dodati i sitno iseckan peršun. Filovati tikvice... poredjati tikvice premazati sa filom pa tikvice pa fil i tako dok sve ne utrošimo. (ja sam pravila u vecoj posudi pa sam išla dva reda). Ohladiti seci na kocke i uživati jer im je ukus fantatican....

Savet

Zašto je naslov ove salate seksi nemam pojma ali salata je super... Hvala mojoj sestri na veoma brzom i fantastinom receptu.