Sendvic tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**tikvice
- **150 g**šunke
- **1 pakovanje**tost sira
- **2**jajeta
- **100 g**brašna
- **50 g**prezle
- **po potrebi**ulja
- **po ukusu**so
- suvi biljni zacin

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci na režnjeve, a onda svaki režanj na kvadrate.

Na jedan kvadrat staviti tanko narezanu šunku i listic tost sira, pa preklopiti drugim kvadratom tikvice. Sendvice uvaljati u brašno, onda u umucena jaja i na kraju u prezle.

Pržiti na zagrejanom ulju, dok ne porumene sa obe strane.

Savet