

FRITULE OD TIKVICA U VREĆICI

- 3 tikvice
- 5 žlica brašna
- 2 jaja
- 1 kesica parmezana
- pola praška za pecivo
- malo soli

Tikvice naribajte, malo posolite i pustite pola sata da „puste vodu“. U drugoj posudici izmiješajte jaja sa malo soli, pola pecilnog praška, parmezan, a možete ubaciti i neku začinsku travu po vašoj želji. U tu smjesu dodajte brašno, promiješajte pa dodajte ocijeđene tikvice.

U tavu sa vrelim uljem malom žličicom vadite smjesu i bacajte u vrelo ulje. Popržene tikvice stavite na kuhinjsku salvetu da se upije višak ulja pa u vrećicu. Kad sve popržite, sjednite, ako vas ne grize savjest dodajte i malo tartar umaka ili majoneze, i uživajte. U slast!

