

Zlatne tikvice

Recept je brz i jednostavan, idealan za ljetni ruĀak.

1 Tikvice operemo, osusimo i uzduz narezemo na stapice debele poput prsta. U zdjelu naspemo brasno. Dodamo zumance i zlicu ulja. Mijesamo i polako dolijevamo pivo. Kad tijesto postane tekuće i glatko, posolimo ga, popaprimo i primjesamo mu snijeg od bjelanca. Narezane tikvice namocimo u tijesto i tako ih ostavimo koju minutu.

Sastojci:

tikvice 4 kom

jaje 1 kom

brasna 100 g

piva 1 casa

sol, papar

ulje za pecenje

2 Uzimamo ih viljuskom i stavljamo u zagrijamo ulje. Kad su zapeĀene i dobiju zlatnozutu boju, pokupimo ih rupicastom lopaticom i stavimo na vatrostalni pladanj (na kojem ih mozemo poslužiti). Oblozimo ih komadima maslaca i prepecemo u pecnici.

Napomena:

Na kraju vam samo mogu zaljeljeti dobar tek i mnogo uzitaka u isprobavanju i pripremi jela iz razlicitog povrca.