

## Sendvic tikvice

:)

- 1** Tikvice oljustiti i izrezati na sto tanje kolutove.  
Posoliti po zelji. Na polovinu kolutova sloziti po list tvrdjeg ali masnog sira.
- 2** Poklopiti drugim koluticem praveci tako sendvice koje treba uvaljati i brasno, umucena posoljena jaja i prezle. Mogu se jos jednom umociti u jaje i prezlu da bi se dobila deblja korica a onda ih prziti u vrelom ulju dok ne porumene sa obe strane.
- 3** Sluziti sa majonezom i przenim krompiricima.

### Napomena:

Prijatno!!!



### Sastojci:

tikvice 2-3 manje  
tvrdog masnog sira 300 gr  
za pohovanje 4 jaja  
brasno, so,  
ulje prezle i