

## Zlatne tikvice

Recept je brz i jednostavan, idealan za ljetni rucak.

**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 tjesto postane tekuce i glatko, posolimo ga, popaprimo i primjesamo mu snijeg od bjelanca. Narezane tikvice namocimo u tjesto 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 zapecene i dobiju zlatnozutu boju, pokupimo ih rupicastom lopaticom i stavimo na vatrostalni pladanj (na kojem ih mozemo posluziti). 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.