

# Tikvice u pivskom tijestu | Tikvice orly



- 6 jaja
- 3 dl svijetle pive
- 350 glatkog brašna
- 1 kg tikvica

Tikvice u pivskom tijestu ili tikvice ala orly spremamo tako da tikvice narezane na tanke ploške, paniramo u tijestu od jaja, brašna i piva pa pržimo u dubokom ulju.

Tikvice ala Orly mogu biti poslužene kao prilog, ali i kao samostalno jelo.

## Priprema tikvica u pivskom tijestu, orly

Razmutite jaja mikserom i u njih dodajte pivo. Pivo lagano umiksajte da bi izašlo čim manje CO2 jer je on zaslužan za to da se pohana tikvica lijepo napuše.

U pivo i jaje umiksajte brašno. U ovisnosti o veličini jaja malo manje ili malo više brašna. Pivsko tijesto mora biti gusto kao vrhnje. Ostavite ga 10-15 min da odstoji.

U međuvremenu narežite tikvice na 2-3mm debele snite. Najbolje su se pokazale zelene, duguljaste tikvice. Ali tako možete pržiti i patišone ili patlidane.



Ugrijete ulje, neka ga bude 5 cm u posudi. Temperaturu ulja isprobajte tako da par kapljica pivskog tijesta kapnete u ulje. Ako pivsko tijesto odmah ispliva, ulje je taman. Ne smije pregarati niti jako cvrčati. Tikvice pobrašnite, otresite višak brašna te ih umočite u pivsko tijesto koje ste u međuvremenu još jednom promiksali da bi odstranili eventualne grudice u njemu.

Ocijedite višak pivskog tijesta, tikvice orly pržite u dubokom ulju dok se ne napuhnu pa okrenite. Pržite ih kratko budući da su tanke.

Pivsko tijesto koje sklizne sa tikvica pri prženju pokupite i ocijedite na papiru. To je bitno

jer to tijesto rado zagara, pa će sljedeće runde pečenih tikvica u pivskom tijestu biti pre tamne. Pohane tikvice u pivskom tijestu dobro posolite i ocijedite na papirnatom ubrusu.

Tikvice ala Orly konzumirajte dok su vruće ili barem mlake. Dobre su i podgrijane u pećnici (nikako u mikrovalnoj).

**[Op. a]** Na kraju meni i bolje od tikvica u pivskom tijestu je ostatak od pivskog tijesta kojeg stavim u plastičnu vrećicu kojoj odrežem jednu rupicu. Kroz tu rupicu iskapam pivsko tijesto u ulje od prženja. Čim kuglice prženog pivskog tijesta izplivaju, malo ih promješam i izvadim na papirnati ubrus. Začinim ih solju, crvenom slatkom paprikom i provansalskim travama. Fantastična grickalica uz pivo ili vino. **[/Op. a]**



www.moja-kuhinja.com

moja-kuhinja.com