

# Dovlecei pane

## Dovlecei pane

### Ingrediente :

1-2 dovlecei de preferat mici pentru ca nu au semintele mari, 2-3 oua (puteti pune si mai multe daca dovleceii sunt mai mari), 2 linguri de gris, sare, piper

### Preparare :

Se curata dovleceii de coaja si apoi se taie rondele cat mai subtiri. Se bat ouale, se amesteca cu grisul, sarea si piperul (sare si piper dupa preferinta). Se ia cate o rondea de dovlecel, se da prin compozitia de ou si se pune la prajit. Se prajesc pana capata o culoare maronie.

Se face un sos de usturoi, iar cand le serviti puneti si usturoi pe ele.

Pofta buna!