



## Зачинети крукчиња од тиквичка со сладок чили сос

Еве еден познат рецепт кој го правиме позачинет со богат сладок чили сос и со додавање на зачин во лебните трошки. Тиквичките обично можат да се најдат преку целата година. Слаткиот чили сос исто така може да се купи, но овде Ви нудиме поефтина и посвежа верзија која се прави за само неколку минути.



### Состојки:

- 1 голема тиквичка
- 200 грама лебни трошки
- 4 супени лажици брашно
- 1 јајце
- 1 лажица истолчени чили пиперчиња

### За сосот ќе Ви треба:

- 3 супени лажици чили во прав
- 2 супени лажици шеќер
- 1 супена лажица јаболков оцет
- 3 чешниња лук
- растително масло за пржење
- 300 милилитри вода

### Чекор 1

Време е за сецкање: Едноставно исечкајте ја тиквичката на кругови со дебелина од околу два ипол сантиметри.

### Чекор 2

Смесата со лебните трошки можете да ја направите сами такашто ќе смелете бајат леб, или можете да купите готова презла.

Во зависност од Вашиот вкус, во лебните трошки ставете 1 или 2 супени лажици истолчени чили пиперчиња и измешајте.

За да ги направиме тиквичките ставаме брашно во една чинија и матиме едно или две јајца во друга чинија.

### Чекор 3

Извалкајте ги крукчињата тиквички во брашното, потоа во јајцата и на крај покријте ги со зачинетата смеса од лебни трошки. И спремни сме за пржење.

### Чекор 4

Пржете ги тиквичките во малку масло загреано на висока температура.

Повремено превртувајте ги додека да се испржат и да станат крцкави од обете страни.

Оставете ги на кујнска салфетка да се исцедат од вишокот масло пред да ги сервираат.



### Чекор 5

За да го направите чили сосот, ставете вода, шеќер и јаболков оцет во загреана тава за сос заедно со исечканиот лук и чили правот и оставете ги состојките да крчкаат најмалку 10 минути додека да добиете леплив свиленакст сос.

Немојте премногу да го крчкате сосот затоа што ќе стане премногу леплив.

### Чекор 6

Сервирајте со сосот на средина и крукчињата тиквичка распоредени на чинијата околу него.

### Совет

Ова е повеќе ужинка отколку оброк, но претставува одлично мезе за вино или студено пиво. Убаво е од време на време во старите добри рецепти да вдахнеме нов живот со поинакви идеи. А, кој стар рецепт можете да го освежите Вие?

### Користени производи:



Тава за пржење



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)