

Zapечene tikvice

Fenomenalan prilog ili samostalno jelo



- 1** Tikvice oguliti, iseci na kolutove, posliti, pobiberiti.
- 2**
- 3**
- 4** Svako parce uvaljati u brasno i kratko pržiti u tiganju s uljem sa svake strane.

5

6

- 7** Slagati u vatrostalnu posudu. Kada su sve gotove preliteri pavlakom i odozgo narednati sir.

8

9

- 10** Peciti na 220 stepeni oko 20 min.

Napomena:

Sastojci:

- tikvica 700-800 g
- ulja nekoliko kasika
- brasna malo
- solli kasicica
- bibera malo
- neutralne pavlake 250 ml
- rendanog trapista 100 g

Mozete sluziti kao letnji obrok uz neku salatu ili kao prilog uz snicle ili neko drugo meso