Zapecena testenina sa sirom i tikvicama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kuvanje testenine:

- **500 g**domace testenine (ili po želji)
- **oko 8 dl**vode
- **malo**ulja
- **malo**soli

Priprema tikvica:

- **2**mlade tikvice
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **0,3 dl**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**mlevenog bibera

Priprema sira:

- **400 gr**kravljeg sira
- **4 kom**jaja
- **2 dl**mleka
- **1. kesica** praška za pecivo

Još:

- **1 dl**ulja
- **po potrebi**zacina

Priprema

Tikvice oprati i oljuštiti (ili samo oprati ako su mlade), pa izrendati na krupnu stranu rendeta.

Crni luk iseckati sitno i propržiti ga na malo zagrejanog ulja, dodati beli luk, protisnut kroz presu, pa narendane tikvice. Dinstati uz povremeno mešanje, oko 10 minuta, dok ne ispari tecnost, koju ce tikvice u pocetku osloboditi. Zaciniti po ukusu i ostaviti da se prohlade.

U vreloj vodi, sa malo dodate soli i ulja, obariti testeninu par minuta, da se ne raskuva. Ocediti od vode u kojoj se kuvala i isprati hladnom vodom, pa ponovo ocediti.

U velikoj posuti izdrobiti sir, dodati žumanca, ohlaene tikvice, ulje, prašak za pecivo i mleko, pa sve izmešati. Po potrebi, još zaciniti, zavisno od vrste sira.

U posebnoj ciniji penasto umutiti belanca sa malo soli, dodati u masu i lagano promešati. Sipati u nauljenu posudu i rasporediti ravnomerno.

Peci oko 20 minuta na 180 stepeni, da se lepo zapece i uvri višak tecnosti. Po potrebi prekriti folijom, da ne pregori gornja površina.

Poslužiti toplo kao prilog mesu ili kao samostalno jelo ili za veceru, toplo ili hladno.

Savet