

Pohovane tikvice sa pecenicom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2tikvice srednje velicine
- 150 gpecenice
- 100 gfeta sira
- 100 gkackavalja
- 4jaja
- 1kisela pavlaka
- brašno
- so
- ulje

Priprema

Tikvice tanko oljuštiti, iseci uzdužno na šnitove, posoliti i ostaviti 10-ak minuta da tikvice puste vodu.

Staviti ulje da se ugrije. Umutiti dobro 3 jaja, pa tikvice (koje su odstojele) prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja i staviti da se prže u vrelo ulje. Pržene tikvice vaditi na tanjir.

Pohovane tikvice podeliti na dva dela. U vatrostalnu posudu nareati 1/2 tikvica, pa preko staviti tanko narezan feta sir,

....zatim staviti tanko narezanu pecenicu i sve posuti narendanim kackavaljem (1/2 od navedene kolicine). Postupak ponoviti na opisan nacin još jedanput.

Na kraju sve preliti umucenom smesom od pavlake i preostalog jajeta, i staviti 15-ak minuta u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni, samo malo da se zapece. Poslužiti sa salatom, po izboru.

Savet