

Punjene rolnice od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**tikvica
- **500 g**paprika
- **1** kašikicasoli

Fil:

- **200 ml**pavlake
- **100 g**feta sira
- **1** kašikasjemenki lana ili suncokreta
- 2pecene paprike
- malobibera

Priprema

Tikvice oprati i isjeci po dužini.

Grilovati tikvice i redom ih soliti.

Parpike oprati, posušti i staviti u pleh.

Paprike ispeci, oguliti i posoliti.

Fil: U zdjelu staviti sir, pavlaku, malo sjeckane peceni paprike i tikvica, sjemenke i biber. Sve dobro sjediniti.

Na tanjur staviti grilovane tikvice (dve-tri šnite), preko pecenu papriku i jednu kašiku fila i urolati.

Rolovane tikvice reati u zdjelu i ostaviti u frižider da se malo stegnu. Prijatno!

Savet