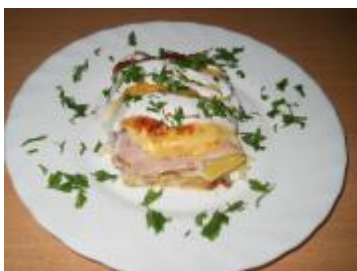


## ***Bajadera od tikvica***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** tikvice
- **3-4** jajeta
- **100 g** brašna
- **150-200 g** purece šunke
- **200 g** sira u listicima
- **180 g** kisele pavlake
- **malosoli**, bibera
- **1 kašik** amješavine suhog zacina

### **Priprema**

Tikvice oguliti, i izrezati po dužini na tanje komade. Posoliti ih i ostaviti 30 minuta. Tikvice ocjediti od soka i uvaljati ih u brašno. Tikvice pržimo na vrelom ulju dok malo ne porumene. Unutrašnjost vatrostalne posude, nauljimo i pocinjemo sa redom tikvica, zatim šunku, sir, postupak ponavljamo dok ne potrošimo sve sastojke. Na kraju umutiti kiselu pavlaku i jaja i preliti tikvice, i na kraju posuti narendanim sirom. Peci u zagrijanoj pecnici na 200 stepeni C oko 30 minuta.

### **Savet**