

## **Sendvici od tikvica**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **2** vecetikvice
- **3**jajeta
- **4** kašikebrašna

#### **Fil:**

- **200** gsira
- **3** kašikepavlake
- **150** gšunke
- **2**kisela krastavca
- **po ukusu**peršun

### **Priprema**

Ocistiti, pa izrendati tikvice. Zatim ih malo posoliti i ostaviti da odstoje. Nakon 10 minuta ocediti ih i pomešati sa jajima i brašnom. Smesu sipati u cetvrtastu uljem podmazanu tepsiju i peci na 200 C dok ne porumeni.

Sitno iseckati peršun, šunku, krastavce i pomešati sa usitnjenim sirom i pavlakom.

Kada se kora ohladi iseci je po dužini. Jedan deo namazati filom, a drugi staviti preko fila. Poslužiti hladno.

**Savet**