

Ružice od tikvica



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 tikvice
- 3 jajeta
- 150 g feta sira
- 1 dl + 1 kašik mleka
- 1-2 kašike kisele pavlake
- 1 kašik brašna
- po ukusu soli
- po ukusu začina
- po ukusu bibera

Priprema

Oprane tikvice izrezati po dužini nožicom sa slike po dužini, na tanke tralice.

Na radnu površinu položite jednu tralicu, od polovine nastavite drugu, tako treću i četvrtu. Na početak stavite komad feta sira i rolajte celom dužinom vodeći računa da ružica nije previše stegnuta.

Složite ih u odgovarajuću posudu (vartostalnu, keramičku) premazanu masnom, i ubacite u zagrejanu rernu na nekih 15 do 20 minuta. Jaja, mleko, pavlaku, brašno, so, začini i mleveni biber izmutite u posebnoj posudi. Možete dodati mrvljeni (sitni) sir ili, ako vam više paše, narendati žuti, topljivi, po svom izboru. Sve izmešati i preliti preko ružica, vratiti u rernu i peći dok ne porumeni. Ukupno se peku oko 40 minuta.

Savet

Lagani obrok, poslužiti uz sezonsku salatu.