

Pica-tikvice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecatikvica
- **1**jaje
- **100 g**šunkarice
- **100 g**sitnog sira
- **100 g**rendanog kackavalja
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 kašika**kecapa
- **maloo**rigana
- **malosoli** (ako fil nije slan)

Priprema

Ocistiti tikvicu pa iseci na kolutove, sastavljati po dva koluta-sa jednog koluta skinuti sredinu, a drugi ostaje ceo. Poreati u pleh tikvice (po dve).

...pa ih napuniti sa filom od isecene na kocke šunke, jajetom sirom, pavlakom, kecapom.

Napunjene tikvice odozgo ukrasiti kecapom, rendanim kackavaljem i origanom. Peci 15 minuta na 220 C.

Ispocene tikvice malo prohladiti i servirati...

Savet

Predivne su i sone...