Marinirane tikvice



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**mladih tikvica
- **1 vezica**peršuna
- **2 kašicice**ruzmarina
- **8 cenova**belog luka
- **2 dl**maslinovog ulja
- **2 dl**suncokretovog ulja
- **1 dl**sirceta
- **15 g**belog luka u granulama

Priprema

Tikvice oprati, ne ljuštiti, odstraniti im krajeve, pa iseci na kolutove. Svaki kolut protrljati sa malo soli, staviti ih na jednu krpu, pa prekriti drugom da se upije tecnost koju ce pustiti. Ostaviti da odstoje dvadesetak minuta. Rernu zagrejati na 200 stepeni. Pleh obložiti papirom za pecenje, poslagati tikvice i peci 15-20 minuta. Za marinadu pomešati seckan list peršuna, ruzmarin, ulje i sirce, pa posoliti i pobiberiti po ukusu (dodati i beli luk u granulama ako volite). Naseckati i beli luk, pa dodati u marinadu. Pecene tikvice pomešati sa marinadom i ostaviti da odstoje nekoliko sati na hladnom. Složiti ih u tople tegle, zatvoriti i cuvati na hladnom.

Savet

Super idu uz feta sir, belo meso, peenu ribu, mi ih obožavamo, tako da ne mogu da izdvojim sa ime su najbolje!
Ovo je otprilike mera za jednu veu teglu (kao na slici).