

Pecene kockice tikve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišćene tikve
- **100 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **6 kašika**šecera

Priprema

Tikvu iseci na kriške, oljuštiti i izvaditi seme pa iseci na kockice. U tepsiju uliti ulje, pa dodati tikvu, mleko, šecer i vodu. Izmešati i dinstati desetak minuta, pa peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta (dok se ne zapece i ispare mleko i voda).

Savet