

Pice Tikvice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvica
- **1** krastavac
- **1**kobasica
- **4-5** grancicasvežeg peršuna
- **po potrebiorigane i soli**
- **po potrebikecapa**

Priprema

Rernu ukljuciti na 200 C. Tikvicu oljuštiti i iseci na tanje kolutove. Poreati u tepsiju obloženu papirom za pecenje. Svaku premazati kecapom i poreati secenu kobasicu i krastavac na kružice. Posuti origanom i posoliti po ukusu. Ja sam peršun stavila posle pecenja, ali možete naseckati i pre pecenja. Peci da tikvice požute i omekšaju, a kobasica i krastavac budu peceni.

Savet

Niskokalorine pice služiti tople. Mogu se koristiti kao predjelo ili neki laganiji obrok :)