

Tikvice za mog dragog



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** velika tikvica
- **2** jajeta
- **100 g** brašna
- so
- biber
- zacin
- **1** kisela pavlaka
- **200 g** tvrdog sira
- **200 g** budimske kobasice
- **200 g** suve junece pecenice

Priprema

Tikvice iseci na listice po dužini. Jaja razmutiti i zaciniti. Tikvice valjati u brašno, pa u jaja i pržiti na vrelom ulju. Odlagati na tanjir da se prohlade. Na prženu tikvicu namazati pavlaku pa staviti jedan kolutic budimske kobasice. Preko nje staviti komad sira i parce junece pecenice. Sve to urolati i zakaciti cackalicom.

Savet