

## ***Tortice sa tikvicama***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za žutu koru (x2):**

- **1** veka tikvica
- **3** jajeta
- **3** kašikebrašna
- **1** ravna kašikasoli

#### **Zelena kora:**

- **2** jajeta
- **1** dlulja
- **1** cašajogurta
- **3** kašikebrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **1/2** kašicicesoli
- **100** gobarenog i iseckanog spanaca

#### **Za fil:**

- **300** gsira
- **2** kuvana jajeta
- **200** mlmajoneza

- **1 kašicica** senfa
- **po ukus** bibera
- **po ukus** soli
- **300 g** šunke
- **100 g** kackavalja

## **Priprema**

Tikvice oljuštiti i izrendati. Posoliti i ostavite ih 20 minuta da puste vodu. Belanca odvojite od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Zatim dodati žumanca i mutite ih dok ne postanu penasta. Isključiti mikser pa dodati isceene tikvice i brašno. Lagano varjacom promešati dok masa ne postane kompaktna. Isipati u pleh obložen pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Postupak ponoviti za još jednu identicnu koru. Za trecu koru je potrebno da belanca odvojite od žumanaca i umutite ih cvrsto, dodajte žumanca, mutite dok ne postanu penasta. Isključite mikser pa dodajte spanac, ulje, so, jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Lagano promešati i isipati u pleh. Peci na 200 C dok ne porumeni. Sve tri kore dobro ohladiti. Za fil je potrebno da šuknu iseckate na sitne kockice. Jaja izrendajte. Pomešajte sir, majonez, senf, biber i so i sve lagani izmiksajte. Dodajte iseckanu šunku i izrendana jaja. Promešajte varjacom i filujte kore.

Od fila odvojite par kašika za dekoraciju.

Stavite prvo kotu sa tikvicama, pa pola fila, kora sa spanacem, pa druga polovina fila, pa kora sa tikvicama. Zadnju koru premažite sa nekoliko kašika fila pa narendajte na sitno rende kackavalj. Dobro rashladite i secite na kocke po želji. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

## **Savet**