Tikvice u obliku ruže zapecene u rerni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je::

- **3**mlade tikvice
- **2**paradajza
- **50 g**kolutova šunke (salame)
- **50 g**kackavalja
- **3**jajeta
- **1 dl**gustog jogurta
- **2 kašike**brašna
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**mlevenog bibera
- **po ukusu**miroije
- **malo**ulja

Priprema

Tikvice operite i isecite uzdužno što tanje možete, posolite ih i ostavite 2-3 minuta da stoje (ali nije obavezno). Paradajz operite i isecite na što tanje kolutove. U manju, okruglu, poluduboku posudu pocnite da reate tikvice u krug, pocevši od sredine posude pa sve dok ih ne potrošite. Izmeu tikvica na više mesta stavite po kolut paradajza i šunke i prelijte sa malo ulja.

Posebno umutite jaja sa jogurtom, dodajte brašno, biber i miroiju i tom smesom prelijte tikvice.

Stavite ih u rernu i pecite oko 20 minuta, a zatim izvadite posudu i preko poreajte kackavalj isecen na tanke komade. Vratite u rernu i pecite još desetak minuta.

Ovo dekorativno jelo poslužite toplo ili hladno.

Savet