

Pohovane tikvice sa pecenicom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2tikvice
- 150 gpecenice
- 100 gfeta sira
- 100 gkackavalja
- 3jajeta
- 1 dlkisele pavlake
- 50 mlulja
- 100 gbrašna
- po ukususoli

Priprema

Tikvice oljuštiti, iseci na šnite, posoliti i ostaviti malo da puste vodu. Zatim ih ispohovati, uvaljati u brašno, pa u 2 umucena jaja i pržiti na vrelom ulju. U vatrostalnu posudu nareati jedan red pohovanih tikvica, pa feta sir, pecenicu i sve posuti narendanim kackavaljem.Postupak ponoviti do utroška materijala. Na kraju sve preliti umucenom smesom od pavlake i preostalog jednog jajeta. Peci oko 20 minuta na 200stepeni.

Savet

Odlian ruak.