

## ***Pecene zacinjene tikvice***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 mladetikvice**
- **po ukusu** karija
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** umira u prahu
- **malomlevenog** bibera
- **po ukusu** origana
- **malo** bosiljka
- **po potrebi malo** ulja
- **po potrebi** svežeg ili suvog peršuna

### **Priprema**

Tikvice lepo oprati i iseci na kolutice. Nema potrebe da ih ljuštite ako su mlade.

Poreati u veci pleh sa pek papirom i posoliti svaki kolutic.

Na svaki kolutic saviti po malo od svakog zacina i na kraju poprskati sa malo ulja.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 C, da omekšaju i blago se zapeku pa poslužiti kao prilog uz neku piletinu, pirinac....

**Savet**