

Pohovane tikvice punjene šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 100 g šunke
- 100 g sira
- 2 jajeta
- 100 g prezli
- 100 g brašna

Priprema

Tikvice oprati, isjeci na tanke kriške. Posoliti pa ostaviti par minuta da puste sok.

Na svaku krišku tikvice staviti po jedan kolut šunke i sira. Urolati, cackalicama zatvoriti sa strana da ne curi sir pri pecenju. Jaja umutiti, posoliti. Tako punjene tikvice uvaljati u jaja, brašno, prezle. Pržiti na laganoj temperaturi 20-25 minuta dok lijepo ne porumene.

Savet

Servirati uz omiljeni sos. Ja sam napravila carry sos sa vrhnjem za kuhanje, sirom i začinima. Prijatno!