

Pecene tikvice (8)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 srednjetikvice**
- **2 dl**kisele pavlake
- **2 dl**grckog jogurta
- **1 vez**aperšunovog lista
- **3-4 cen**abelog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

Vreme je tikvica, pa ih treba iskoristiti. Pripremila sam ih kao prilog sa jogurtom i pavlakom. 4 tikvice, 2 dl kisele pavlake, 2 dl grckog jogurta, peršunov list, so po ukusu, beli luk po želji, a ko voli miroiju može i nju da nasecka. Tikvice tanko iseci na kolutove i peci na teflon tavi bez dodatka ulja. Pavlaku, jogurt, sitno iseckan beli luk, so, sjediniti, promešati. U zdelu staviti kašiku-dve pavlake razmazati poreati tikvice, posuti peršunovim listom, pa opet pavlaka, tikvice i tako dok sve ne potrešite. Ja volim da dodam i malo bibera. Ohladite i uživajte u laganom obroku, ko voli tikvice. Naravno, uz tostirani hljeb.

Savet