

Tikvice sa cepanim korama



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 listagotovih** kora za pitu
- **2 srednjetikvice**
- **1 kašik**amlevenog lana
- **2**jajeta
- **1 kašika**susama
- **1 kašicica**kima
- **100 g**feta sira
- **200 ml**jogurta
- **1/2 kašice**esoli
- **po ukusu**parmezana

Priprema

Tikvice oljuštiti, izrendati, posoliti, iscediti i ostaviti 10-ak minuta da odstoje. Ponovo ih dobro iscediti, dodati umucena jaja, lan, susam, kim, izdrobljen feta sir i iscepkane kore za pitu. Sve izmešati. Vatrostalnu ciniju malo pouljiti, sipati smesu i peci u rerni na 220 stepeni C 20 minuta. Nakon toga je izvaditi, preliteri jogurtom, izbockati viljuškom i staviti u rernu da se pece još 10 minuta. Peceno posuti parmezanom.

Savet