Punjeni venac od tikvica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**mlada tikvica
- **4 kriške**hleba
- **1**jaje
- **1 kašicica**origana
- **200 ml**kisele pavlake
- **4 šnite**šunke
- **4 šnite**sendvic tost sira
- **po ukusu**soli

Priprema

Tikvicu oljuštiti, preseci na pola, iseci na tanke trake i posoliti. Staviti je u cediljku da odstoji 20-ak minuta. Hlebu iseci koricu, pa je obmotati isecenim i omekšalim trakama tikvica.

Vatrostalnu posudu malo pouljiti, staviti korice hleba sa tikvicama, a unutra odvojenu sredinu hleba. Umutiti jaje sa pavlakom, posoliti, dodati iseckanu šunku, tost sir, origano i sve izmešati. Ovu smesu dobro naneti na hleb i tikvice. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni C oko 30 minuta, odnosno dok ne porumeni.

Savet

Poslužiti toplo.