Grilovane tikvice

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja ili 2 manje**tikvice
- **3 cena**belog luka
- **3-4 grancice**peršuna
- **po potrebi**soli
- **po ukusu**sirce
- **5-6 kašika**ulja

Priprema

Tikvicu ako ima lepu koru ne ljuštiti vec je oprati i iseci na kolutove. Posoliti svaku i ostaviti da puste vodu 15-20 minuta.

Tikvice brisati ubrusom i spustati u zagrejan gril tiganj u koga smo sipali malo ulja.

Peci tikvice sa obe strane da porumene.

Ispecene tikvice ostaviti da se ohlade.

Iseckati beli luk i peršun.

Reati tikvice u odgovarajuci sud i svaki red posipati sa malo belog luka i peršuna. Ako tikvice nisu dovoljno slane posoliti ih pa posuti sa malo sirceta.

Reati dok ima tikvica pa na kraju takoe posuti belim lukom i peršunom i preliti sa malo sirceta. Preliti i sa malo ulja, ne mnogo jer su vec pri prženju primile masnocu.

Možete ih ukrasiti sa kiselom pavlakom ili belim sirom.

Savet

Ovako spremljene tikvice mogu biti prilog jelu ili salata uz jelo. Takoe mogu biti i predjelo uz neke salate od testenine i sl., a takoe u vrelim letnjim danima uz parce belog sira, kisele pavlake ili krem sira mogu biti i lagani obrok.