

## **Nanine tikvice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8 komada** mladih tikvica
- **250 g**sira
- **5**jaja
- **5 kašika**griza
- **125 g**margarina
- so

### **Priprema**

Tikvice oljuštiti, a zatim ih izrendati, posoliti i ostaviti ih da odstoje 10 minuta, a potom ocediti. U posudu umutiti jaja dodati tikvice, griz i sir. Dobro izmešati, dosoliti. Tepsiju sa margarinom staviti da se zagreje. U zagrejani margarin sipati tikvice i izravnati ih tako da budu jednake debljine. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumene.

### **Savet**