

Razljevak sa sirom i tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Zacini:

- peršun
- biber
- so
- suvi biljni zacin

Osnovni:

- **400** g brašna
- **1** veća tikvica
- **200-300** g svježeg domaćeg sira
- **2** dl mljeka
- **po potrebi** vode
- **0.5-1** dl ulja
- **3** jajeta

Priprema

Tepsiju premazati uljem, upaliti pećnicu na 200 C da se grije te spremiti sve neophodne namjernice.

Tikvice isjeckati na kockice te potom ih posoliti i zatim dodati suvi biljni zacin i bibera po ukusu. U sir dodatni peršun i izmješati.

Mlijeko, ulje i jaja mješati dok se ne postanu pjenušavi.

U brašno sa praškom za pecivo uliti smjesu iz koraka 3 i izmješati.

U smjesu iz koraka 4 dodati tikvice i sir te sve zajedno izmješati (so, biber dodati po ukusu).

Smjesu izliti u tepsiju te staviti da se pece u pecnici na temperaturi od 200 C 35-45 minuta, potom povecati temperaturu na 250 C i peci još 10-15 minuta.

Savet

Poslužiti sa hladnim jogurtom, prijatno.