

Svekrvine tikvice ili tikvice sa tikvicama



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 (oko 700 g)mlade tikvice
- 1 (oko 200 g)keleraba
- 1 cenbelok luka
- po potrebi i ukususuvi biljni zacin, biber i ulje

Priprema

Tikvice dobro oprati i 2 iseci na šnite debljine oko 0,5 cm. Peci ih na ugrijanom i nauljenom gril tiganju dok ne porumene sa obe strane. Kada su gotove posuti ih biberom i zacinom od povrca.

Trecu tikvicu izrendati, takoe i kelerabu. Zagrejati 2 kašike ulja, pa sipati tikvicu i kelerabu i dinstati/pržiti na visokoj temperaturi uz neprekidno mešanje oko 10 minuta. Potom dodati kašicicu zacina, malo bibera i sitno isecan beli luk. Služiti jedno uz drugo, kao na slici.

Savet

Ovo je jedan od najitanijih recepata na mom blogu. Rekla bih da je to zbog naziva ili ipak svekrva zna najbolje :)