

Pohovane tikvice iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3tikvice
- 2jajeta
- gustin
- prezle
- susam
- so
- maslinovo ulje

Priprema

Oguliti tikvice, iseci na krugove, pa posoliti i ostaviti nekih pola sata da puste tecnost.

Kada su tikvice spremne, uzeti 4 caše, u prvu sipati gustin, u drugu, izmutiti jaja + so, u trecu sipati prezle, a u cetvrtu susam. Upravo tim redosledom umakati tikvice: 1.gustin 2.jaje 3.prezle 4.susam (samo sa jedne strane).

Pripremiti pleh u koji cete staviti pek papir, pa umocene tikvice reeti po njemu. Za sam kraj posuti po malo maslinovog ulja po tikvicama.

Rerna na 200C, peci dok ne porumene, nekih 15ak minuta.

Savet

Super je kao prilog uz ruak, a isto tako je odluno i za doruak ili veeru uz neki krem sir, pavlaku, povre. Služiti toplo.