

## ***Tikvice punjene fetom i šunkom***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 srednje tikvice
- 300-400 g feta sira
- 100-150 g šunke
- 1 jajce
- 1 kašik agriza
- 1 cenbelog luka
- so
- peršun
- origano

### **Priprema**

Tikvice oljuštiti i preseći na pola po dužini. Kašikom izvaditi sredinu tako da napravite čamcice. U posudi izdrobiti feta sir, izmešati sa jajetom, grizom i belim lukom. U to dodati sitno seckanu sredinu iz tikvica, seckanu šunku, origano i so. (pažiti da ne presolite ako je sir slan). Ovom smesom puniti tikvice, posuti peršunom i reati u podmazanu posudu. Preliti sa malo ulja i peći na 180 stepeni oko pola sata.

**Savet**