

Rolovane tikvice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** vece tikvice
- **150 g** šunkarice
- **100 g** kackavalja
- **3 kašike** pavlake
- **malozacinskog** bilja
- **po ukusu** soli
- **malobelog** bibera
- **malocrnog** bibera
- **dosta** seckanog peršuna

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci na šnite po dužini. Posoliti i ostaviti 30 minuta da odstoje, da puste vodu. Stavite ih na teflon tiganju da se griliju sa obe strane, dok ne uhvate lepu rumenu boju. Pustite da se ohlade.

U ohla?ene šnite tikvica dodati zacinsko bilje, crni i beli biber. Svako parce premazati sa malo pavlake, staviti parce šunkarice i uviti rolatic. Postupak ponavljati dok sve tikvice ne zavijete. Pore?ati ih u vatrostalnu ciniju, jednu do druge, da se ne bi odmotali rolatici.

Stavite u prethodno zagrejanu rernu da se peku na 200 C 15-tak minuta, dok ne uhvate rumenu boju i dok ne

uvri voda koju su pustile. Izvadite iz rerne i preko narendajte kackavalj.

Vratite u rernu još par minuta da se otopi kackavalj i uživajte u prelepom ukusu.

Prijatno.

Savet