

Siraste tikvice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 manjih okruglih tikvica
- 150 g integralnog pirinca
- 250 g kremastog sira
- 2 jajeta
- 1/2 čaše pavlake
- malo bosiljka i ulja
- po ukusu soli

Priprema

Tikvice isecemo na kolutove i ostavimo da puste vodu. Obarimo u vodi pirinac. Kada je gotov pomešamo ga sa sirom. Podmažemo vatrostalnu posudu i ređamo red tikvica, red fila. Pocijemo i završavamo sa tikvicama. Umutimo tri jajeta viljuškom i pomešamo sa pavlakom. Prelijemo preko tikvica i pospemo sa malo bosiljka i soli po želji. Pecemo u rerni na 180 C. Prvo 15 minuta sa poklopcem, onda još 20 minuta otklopljeno.

Savet

: -)