

## **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** **caše** pavlake
- malobosiljka 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 reamo red tikvica, red fila. Pocinjemo 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**

:-)