

Tikvice na najzdraviji nacin



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** tikvice
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloaleve paprike**
- **malo belog luka u granulicama**
- **malosvežeg peršuna**
- **maloorigana**
- **1 parcepapira za pecenje**
- **1jaje**

Priprema

Iseckati tikvice na kolutove jednake debljine. Jaje blago umutiti viljuškom.

Provuci svaki kolut kroz jaje, pa reati na pleh na koji ste stavili papir za pecenje. Posuti sve tikvice svim navedenim zacinima. Možete dodati još neki zacin koji volite ili izbaciti neki koji vam se ne svia. Peci u rerni na 180 stepeni oko 10-15 minuta, dok ne postanu mekane.

Savet

Tikvice pripremam uvek na ovaj nain, jer se ne koristi ulje i ne upijaju nepotrebnu masnou.