

La?ice od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 (do po 200 g)**manje tikvice
- 2jajeta
- **400 ml**kisele pavlake
- **par kašik**prezli
- **1**manji plavi paradajz
- **1**manja paprika sveža
- **1** vezamladog luka
- **100 g**šampinjona
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- **1** vezasvežeg peršuna
- **2**sveža paradajza
- **100 g**kackavalja
- **par kašik**maslinovog ulja

Priprema

Tikvice prepolovite po dužini i izdubite da dobijete formu la?ica.

Prokuvajte vodu sa malo soli i spustite tikvice na par minuta da se malo probare, pazite da se ne prekuvaju. Izvadite ih, ocedite i složite u pleh ili vatrostalnu ciniju u kojoj ce se peci.

Posebno oljuštite plavi paradajz i, sa paprikom, lukom, šampinjonima, ga sameljite u secku, ali pazite da ostane

malo krupnije. Na 2 kašike maslinovog ulja propržite ovu smesu, zacinite i prohladite. Dodajte jaja, kiselu pavlaku i prezle, sve dobro sjedinite i ovom smesom napunite tikvice.

Na kraju pospite krupno rendanim kackavaljem i vratite u iskljucenu rernu da se kackavalj malo otopi.

Prekrijte kolotovima paradajza, pospite još sa par kašika maslinovog ulja i stavite da se zapece.

Služite toplo uz salatu ili kiselu pavlaku.

Savet