

Gratinirane tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je::

- 2 tikvice srednje velicine
- 2 jajeta
- 2 dl pavlake za kuvanje
- 30 g putera
- 2 cenabelog luka
- 2 kašice bosiljka
- 100 g rendanog sira
- so
- biber

Priprema

Oprati i oljuštiti tikvice, seci ih na tanke kolutove debljine oko 5mm.

U dubokoj ciniji umutiti jaja i pavlaku.

Dodati zgnjeceni beli luk, posoliti i pobiberiti po ukusu i zaciniti kašicom seckanog bosiljka.

Puterom podmazati vatrostalnu ciniju, na dnu poredjati kolutove tikvica i preliti mešavinom jaja i pavlake.

Odozgo posipati rendanim sirom i kašicom bosiljka.

Peci u zagrejanj rerni oko 40 minuta na 200C.

Savet