

Cukini sa sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednjicukini** (zelena tikvica)
- **100 g**trapist sira
- **2**jajeta
- **po potrebi**brašno, prezla
- **so**

Priprema

Tikvice ocistiti pa iseci po dužini na dugacke plocice, posoliti ih, neka odstoje 10- 15 minuta pustice vodu pa ih ocediti. Sir narendati.

Poreati ih jedan za drugim i na svaki drugi staviti po malo sira zatim preklopiti preostalim plocicama.

Uvaljati svaki komad pažljivo u brašno, pa u umuceno jaje i u prezle. Poreati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni oko 10-15 minuta zatim ih okrenuti i vratiti na još 10 minuta.

Savet