

## Zapecene tikvice (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg** tikvica
- **1 kašika** soli
- **100 g** prezli

#### Za preliv:

- **250 ml** neutralne pavlake
- **2** jajeta
- **1 kašičica** bosiljka
- **1 kašičica** majcine dušice

#### I još:

- **300 g** trapist sira
- **maloparmezana**

### Priprema

Tikvice oprati i isjeci na kolutove. Posoliti i ostaviti 1 sat da puste vodu. Zatim tikvice ocijediti, posuti prezlom i dobro izmiješati. Fil - neutralnu pavlaku, jaja, bosiljak i majcinu dušicu sjediniti viljuškom. U vatrostalni pleh staviti polovinu tikvica i preko narendan ili u listovima sir trapist.

Postupak ponoviti još jednom. Zatim preliti sa umucenom pavlakom. Posuti sa parmezanom.

Peci na 200 C, oko 25-30 minuta.

Služiti hladno ili toplo jednako je dobro. Prijatno!

**Savet**