

Tikvice u obliku ruže zapecene u rerni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je::

- 3mlade tikvice
- 2paradajza
- 50 gkolutova šunke (salame)
- 50 gkackavalja
- 3jajeta
- 1 dlgustog jogurta
- 2 kašikebrašna
- po ukususoli
- po ukusumlevenog bibera
- po ukusumiroije
- maloulja

Priprema

Tikvice operite i isecite uzdužno što tanje možete, posolite ih i ostavite 2-3 minuta da stoje (ali nije obavezno). Paradajz operite i isecite na što tanje kolutove. U manju, okruglu, poluduboku posudu pocnite da reate tikvice u krug, pocevši od sredine posude pa sve dok ih ne potrošite. Izmeu tikvica na više mesta stavite po kolut paradajza i šunke i prelijte sa malo ulja.

Posebno umutite jaja sa jogurtom, dodajte brašno, biber i miroiju i tom smesom prelijte tikvice.

Stavite ih u rernu i pecite oko 20 minuta, a zatim izvadite posudu i preko poreajte kackavalj isecen na tanke komade. Vratite u rernu i pecite još desetak minuta.

Ovo dekorativno jelo poslužite toplo ili hladno.

Savet