

Tikvenik



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 100 mlulja
- 200 mljogurta
- 1 kesicapraška za pecivo
- 300 gkukuruznog brašna
- 200 gpšenicnog brašna
- 100 gkackavalja
- 1 kašicicasoli
- malobibera
- 2tikvice (srednje velicine)

Priprema

Izrendati tikvice i ostaviti 10 minuta da odstoje pa iscediti.

Umutiti jaja mikserom, dodati ulje i jogurt. U tu smesu dodati kukuruzno i pšenico brašno pomešano sa praškom za pecivo i mutiti dok se smesa ne ujednaci. Kackavalj izrendati i dodati u smesu. Posoliti i pobiberiti. Na kraju u smesu dodati isceene tikvice i sve dobro izmešati kašikom.

Smesu izliti u podmazan pleh i odozgo narendati kackavalj. Peci 35 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Savet