

Leto na tanjiru



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica
- 2 šargarepe
- 2 paradajza
- 2 jajeta
- 1 jogurt
- 150 g sitnog sira
- 50 g kackavalja
- so
- biber

Priprema

Pripremiti sve sastojke.

Oljuštiti i iseci na trakice (ja sam sekla ljuštilicom) tikvicu i šargarepe, s paradajz iseci na kolutove.

Urolajte trake tikvice i šargarepe i re?ajte u vatrostastalnu ciniju cije ste dno prethodno naucili. Paradajz pore?ajte po obodu. Posolite povrce.

Umutite jogurt, jaja i sitni sir i prelijte preko povrca.

Pecite na 180°C oko 30 minuta. Pri kraju dodajte kackavalj.

Savet

Dekoratивно, а укусно, пријатно :-)