

Pohovane nadevene tikvice



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 mladih tikvica
- 200 g feta sira
- 2 kašike krem sira
- 100 g šunke
- 3-4 kisela krastavica
- po ukusu soli

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- 200 g prezli
- 100 g brašna
- po potrebi ulja

Priprema

Tikvice oljuštiti, podeliti svaku na dva dela (po širini), a onda im izdubiti sredinu, pazeci da pritom ostanu cele. Izdubljene tikvice nakratko prokuvati u slanoj vodi (oko desetak minuta). Staviti ih na kuhinjski ubrus, da upiju višak tecnosti i da se prohlade.

Šunku i krastavice sitno naseckati. Zatim sjediniti fetu, krem sir, iseckane krastavice i šunku i zaciniti po ukusu.

Pripremljenim filom puniti izdubljene tikvice. Jaja umutiti žicom za mucenje. Svaku nadevenu tikvicu najpre uvaljati u brašno, zatim provuci kroz umucena jaja i, na kraju, uvaljati u prezle.

Pržiti na zagrejanom ulju, dok ne porumene. Ostaviti da se malo prohlade, pa služiti uz kiselu pavlaku i povrce.

Savet

Dekorirati po želji majonezom i maslinama.