Kolacici od povrca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**mlada tikvica
- **1** sveži krastavac
- **2**paradajza
- **2**jajeta
- **malo**svežeg peršuna

Priprema

Tikvicu, krastavac i paradajz iseci na tanje kolutove.

Povrce reati u krug u kalupu za mafine.

Slobodno malo više stavjati povrca, jer ce se prilikom pecenja skupiti.

Kada poreate povrce umutiti jaja viljuškom i u svaku korpicu preliti povrce po malo umucenim jajima. Staviti na svaki malo svežeg, saseckanog peršuna ...

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 180-200 C, dok povrce ne omekša...

Izvaditi pažljivo iz kalupa i poslužiti :)

Savet

Ja sam ih poslužila sa kiselom pavlakom i nisam se pokajala :)