

Pohovane tikvice sa pecenicom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2tikvice
- **150 g**pecenice
- **100 g**feta sira
- **100 g**kackavalja
- 3jajeta
- **1 dl**kisele pavlake
- **50 ml**ulja
- **100 g**brašna
- po ukususoli

Priprema

Tikvice oljuštiti, iseci na šnite, posoliti i ostaviti malo da puste vodu. Zatim ih ispohovati, uvaljati u brašno, pa u 2 umucena jaja i pržiti na vrelom ulju. U vatrostalnu posudu nareati jedan red pohovanih tikvica, pa feta sir, pecenicu i sve posuti narendanim kackavaljem.Postupak ponoviti do utroška materijala. Na kraju sve prelitи umucenom smesom od pavlake i preostalog jednog jajeta. Peci oko 20 minuta na 200stepeni.

Savet

Odljan ruak.