

Tikvice punjene sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 tikvice (srednje velicine)
- 1 paradajz
- 100 g feta sira
- mocarela (ako je baby mocarela, otprilike 5-6 komadica)
- 8 listova kackavalj
- bosiljak

Priprema

Tikvice oljuštiti, preseći po dužini, izdubiti sredinu, posoliti i ostaviti da se malo ocede.

U ciniji pomešati smesu od tikvica, paradajz, feta sir, mocarelu, sve to dodati u tikvice i prekriti listicima od kackavalja, posuti bosiljkom.

Zagrejati rernu, tikvice porežati u pleh, premazan maslinovim uljem ili puterom, peci dok tikvice ne omekšaju, otprilike 30 minuta. Služiti toplo.