

Gurmansko predjelo



Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica
- 2 jajeta
- 1 pavlaka
- mala kesica majoneza
- 200 g šunke (pileca prsa, ili šta imate u frižideru)
- 150 g kackavalja
- brašno
- so
- ulje

Priprema

Tikvicu iseci na tanke šnite i ispofovati (so, jaje ,brasno).

Re?ati u vatrostanu ciniju, ili dublji pleh, red tikvice, sjedinjenu pavlaku sa majonezom, zatim šunku, rendani kackavalj, ponoviti postupak, na kraju kackavalj.

Peci u rerni 10-15 minuta dok ne porumeni na 200 stepeni.