

## **Zapecene tikvice (jeftino)**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg tikvica
- 1 čaša kisele pavlake ili kiselog mleka
- 4 komada jaja
- so
- suvi zacin
- ulje
- susam
- prezle

### **Priprema**

Tikvice oljuštiti i iseci na deblje kolutove. Posoliti zacinom i staviti da odstoji pola sata. Pleh pouljati i staviti u rernu da se zagreje. Jaja penasto umutiti i dodati kiselu pavlaku.

Tikvice 1/2 ocediti svaku uvaljati u prezle, poreati kao za musaku u pleh prethodno zagrejan. Preliti polovinom fila. Ponoviti postupak sa tikvicama i ostatkom fila. Posuti susamom.

Peci na 200 stepeni od 30 do 40 minuta.

Služiti kao toplo predjelo ili glavno jelo uz dodatak. Dodatak može biti belo pilece meso ili faširane šnicle.