Složenac sa tikvicama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** srednje tikvice
- **2** jajeta
- **3 kašike**brašna
- **po potrebi**prezle
- **3 kašike** vode
- **po potrebi**soli
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina

Za sos:

- **1 glavica**srnog luka
- **1** šangarepa
- **250 g**mlevenog mešanog mesa
- **1 kašika** ulja
- **1 kašicica**brašna
- **1 dl** tomatina
- **po potrebi** vode
- **1 kašicica** soli
- **1 prstohvat**bibera

Za preliv:

- **2** jajeta
- **1 dl** mleka

- **po ukusu**suvog biljnog zacina

Priprema

Tikvice oljuštiti iseci na šnite i posoliti. Umutiti jaja, brašno i vodu i staviti suvi biljni zacin. Umakati tikvice u ovu smesu, pa ih uvaljati u prezle. Stavljati tikvice u tepsiju koju smo obložili pek papirom. Peci tikvice u rerni na 200°C dok blago ne porumene.

Na ulju dinstati sitno seckan luk i šargarepu, nakon desetak minuta dodati meso i propržiti, dodati potom brašno, izmešati i dosuti tomatino po potrebi, dolivati vodu. Zaciniti solju i biberom. Krckati nekih pola sata.

Uzeti tepsiju podmazati je sa uljem. Poreati red tikvica, pa sos i opet red tikvica. Prekriti tepsiju folijom i staviti u rernu na 200°C 20 minuta. Umutiti jaja, mleko i suvi biljni zacin, pa preliti složenac. Sada bez folije peci 15 do 20 minuta.

Savet