

Pecene zacinjene tikvice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 mladetikvice**
- **po ukusukarija**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu umira u prahu**
- **malomlevenog bibera**
- **po ukusuorigana**
- **malo bosiljka**
- **po potrebi malo ulja**
- **po potrebi svežeg ili suvog peršuna**

Priprema

Tikvice lepo oprati i iseci na kolutice. Nema potrebe da ih ljuštite ako su mlade.

Poreati u veci pleh sa pek papirom i posoliti svaki kolutic.

Na svaki kolutic saviti po malo od svakog zacina i na kraju poprskati sa malo ulja.

Staviti u zagrejanoj rerni na 200 C, da omešaju i blago se zapeku pa poslužiti kao prilog uz neku piletinu, pirinac....

Savet