

Slani koh sa tikvicama



Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice (srednje velicine)
- 4 kašike brašna
- 2 jaja
- 1 kašika suvog zacina (vegete)
- 2 kašike griza
- peršun
- so
- biber

Priprema

Oljuštite i izrendajte tikvice, zatim ih posolite i pobiberite. Stavite ih u cediljku iznad suda i ostavite da odstoje 30 minuta.

Odvojite žumanca od belanaca. Umutite ih odvojeno. Žumanca pomešajte sa iscedjenim tikvicama. Dodajte griz i kašiku brašna. Dodajte sitno iseckan peršun, belanca i preostalo brašno. Dobro promešajte.

Pecite smesu u nauljenom i pobrašnjenom kalupu za kuglof na 200 C 40 minuta.