

Složenic od tikvica (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 100 g dimljene svinjske pecenice
- 100 g gauda
- 2 jajeta
- 2-3 paradajza
- 150 ml kisele pavlake
- 100 g grendanog tost sira
- po ukususo
- suvi biljni zacin

Priprema

Tikvice oljuštiti, pa ih iseci na tanje listove. Paradajzu oljuštiti kožicu, pa ga sitno iseckati. Vatrostalnu posudu malo nauljiti, pa po dnu poređati polovinu pripremljenih tikvica. Preko poređati dimljenu pecenicu, a preko pecenice naslagati gaudu.

Zatim poređati seckani paradajz, a preko njega preostalu polovinu tikvica.

Jaja penasto umutiti, pa ih pomešati sa kiselom pavlakom. Preliti preko jela i staviti da se pece u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 35 minuta.

Tost sir narendati, pa posuti preko i vratiti u rernu, tek da se lepo zapece, a sir otopi. Seci na kocke i služiti.

Savet