

Tikvice, pecena paprika i sir



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za pohovanje:

- **12 parca** divece tikvice
- 2 jajeta
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** mesavina brašna
- **po potrebi** prezla
- **po potrebi** kukuruznog brašna
- **malo** aleve cvene paprike
- **po potrebi** so

Za filovanje i prelivanje:

- **300 g** sira urde
- **50 g** rendanog dimljenog sira
- 3 jajeta
- **1 prstohvat** seckanog peršunovog lišća
- **po potrebi** mleka
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** chia

Priprema

Tikvicu oprati, iseci na tanje šnite, posoliti i ostaviti da malo odstoji. Ocediti vodu pa svaku šniticu provuci kroz mešavinu brašna pa u umućenu i posoljenu jaja. Pohovati u tiganju na ulju. Stavljati ih na upijajući kuhinjski

papir.

Pecene paprike oljustiti, izvaditi seme i napuniti sa urdom u koju je umešano jedno belance, posoliti.

Umutiti dva jaja i jedno žumance, dodati sir koji je preostao od punjenja paprika, sipati malo mleka, rendani dimljeni sir, prstohvat peršunovog lišća, malo bibera i zacina. Sve izmešati.

U pleh staviti pek papir, pa red tikvica, punjene paprike i malo preliti mešavinom jaja i sira. Opet staviti red tikvica i sve preliti ostatkom jaja i sira. Po želji posuti semenke susama, chie i lana. Peci na 200C dok ne porumeni.

Savet

Ako su tikvice male onda poveati koliinu pohovanih .Ovo je jako ukusno i kao hladno predjelo. Mera je za okrugli pleh promera 22 cm.