

Tikvice, pecena paprika i sir



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za pohovanje:

- **12 parcadiivece tikvice**
- **2jajeta**
- **po potrebi ulje**
- **po potrebimesavina brašna**
- **po potrebiprezla**
- **po potrebikukuruznog brašna**
- **malo aleve cvene paprike**
- **po potrebiso**

Za filovanje i prelivanje:

- **300 gsira urde**
- **50 grendanog dimljenog sira**
- **3jajeta**
- **1 prstohvat seckanog peršunovog lišca**
- **po potrebimleka**
- **po potrebisam**
- **po potrebilan**
- **po potrebichia**

Priprema

Tikvicu oprati, iseci na tanje šnite, posoliti i ostaviti da malo odstoji. Ocediti vodu pa svaku šnitu provuci kroz mešavinu brašna pa u umucena i posoljena 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 lišca, malo bibera i zacina. Sve izmešati.

U pleh staviti pek papir, pa red tikvica, punjene paprike i malo prelitи mešavinom jaja i sira. Opet staviti red tikvica i sve prelitи 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.