

Rendane tikvice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2tikvice srednje velicine
- 2jajeta
- **200** gsira
- **100 ml**jogurta
- **maloulja**
- so
- zacini

Priprema

Tikvice ocistiti i izrendati. Posoliti i ostaviti da odstoje 15 minuta. Dobro ocediti tecnost koju su pustile, zaciniti po ukusu i staviti ih u uljem namazan pleh ili u vatrostalnu ciniju.

Ulupati jaja, dodati sir i jogurt i izmešati. Sipati preko tikvica.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 C dok ne porumeni. Prijatno!

Savet