Zapecene tikvice i paradajz

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-2** tikvice
- **3-4** paradajza
- **250 g**sitnog sira ili u kriškama
- **3**jajeta
- **2 dl**kisele pavlake
- **malo**svežeg peršuna
- **malo**svežeg bosiljka
- **malo**origana
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **malo**mlevenog bibera
- **malo**svinjske masti za podmazivanje tepsije
- **malo**trapista

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci na kolutove debljine oko 3 mm. Paradajz iseci na tanke šnite.

Sir izmrviti viljuškom.

U ciniji viljuškom umutiti jaja, dodati kiselu pavlaku i sve izjednaciti.

Listove svežeg bosiljka i peršuna oprati, posušiti ubrusom i sitno naseckati.

uvec podmazati mašcu i u njega poreati jedan sloj kolutova tikvica. Ravnomerno posoliti, posuti suvi zacin, biber i origano.

Preko tikvica rasporediti polovinu usitnjenog sira.

Poreati polovinu šnita paradajza, posoliti i posuti naseckan list bosiljka i peršuna.

Preliti polovinom mase od jaja i pavlake.

Postupak ponoviti još jednom sa ostatkom namirnica.

Preko gornjeg preliva narendati malo trapista.

Peci oko 30 minuta na 180’C, dok se lepo ne zapece i porumeni.

Poslužiti toplo uz salatu.

Savet

Lagano sezonsko jelo… Sva ula uživaju…