

Tikvice sa sirom i mladim krompirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**manja tikvica
- **4-5** mladih krompira
- **1**manja šargarepa
- **1 kašik**aseckanog peršunovog lišca
- **2 kašik**emelinovog ulja
- **2**jajeta
- **2 kašik**emleka
- **po potrebidomaca** dimljena slanina
- **po potrebirendani** kackavalj
- **po potrebiso**

Priprema

Tikvice oljuštiti, iseci na tanje kružice, krompir ocistiti, oprati, iseci isto na kružice, šargarepu ocistiti i takoe iseci. Posoliti, posuti prešunovim lišcem, sipati ulje i sve zajedno dobro izmešati.

U manji okrugli pleh staviti pek papir, poslagati deo krompira, šargarepe i tikvica. Preko staviti isecenu slaninu na manje komadice. Staviti ostatak krompira i ostalog, pa malo rendanog sira i ostatak slanine. Sipati dve kašike vode. Poklopiti folijom i peci na 200C.

Proveriti da li je peceno pa onda preliti sa umucenim jajima i mlekom. Preko staviti još rendanog sira i vretiti u rernu da se zapece i sir istopi.

Savet