

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** seckanog peršunovog lišća
- 2 **kašik** maslinovog ulja
- 2 jajeta
- 2 **kašik** mleka
- **po potrebi** domaća dimljena slanina
- **po potrebi** rendani kackavalj
- **po potrebi** so

Priprema

Tikvice oljuštiti, iseci na tanje kružice, krompir ocistiti, oprati, iseci isto na kružice, šargarepu ocistiti i tako?e iseci. Posoliti, posuti prešunovim lišćem, 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