

## ***Tikvice iz rerne***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** tikvice
- **2** jajeta
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašičica soli
- **po ukusu** mlevenog bibera
- **2** kašičice suvog biljnog začina
- **3-4** kašike ulja
- **2** mlada luka

### **Priprema**

Tikvice oguliti, izrendati na krupno i ostaviti ih da puste vodu, ocediti ih. U njih dodati jaja, prašak za pecivo, sitno seckan maladi luk, začine, ulje. Sve sjediniti, brašno dodavati postepeno dok se ne dobije gusta smesa.

Na pleh staviti pek papir, smesu sa tikvicama vaditi kašikom i praviti manje krugove, napraviti mali razmak između njih. (ja sam stavljala po 2 kašike smese). Peci u rerni zagrejanom na 220 C, oko 15-20 minuta. Dok ne porumene.

### **Savet**

Sluziti uz salatu po zelji.