

## ***Rolat od tikvica (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 tikvice
- 150 g brašna
- 50 g prezli
- 1 jaje
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g pecenice
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- po ukusu suvog biljnog začina

### **Priprema**

Tikvice oljuštiti, narendati i posoliti pa ostaviti da odstoje. Zatim ih ocediti, dodati brašno, prezle, jaje, prašak za pecivo i začine.

Dobijenu smesu rastanjiti na alu foliji.

Pa poreati pecenicu.

Uviti rolat i peci u zagrejanjoj rerni dok ne porumeni.

**Savet**