

Sedvic sa tikvicama i pršutom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 komada** tost hleba
- **1** **veća** tikvica
- **8** **šnit** pršute
- **po** **ukusu** soli
- **po** **želji** paradajza
- **po** **želji** krastavaca
- **100 g** tzatziki preliva

Priprema

Istostirati hleb, a tikvicu oprati, iseci na kolutove debljine 1/2 cm, posoliti i izgrilovati. (Koristim domace tikvice koje ne ljuštım). Paradajz i krastavac iseci na kolutove. Svako parce tostiranog hleba premazati tzatziki prelivom, pa na jedno parce staviti 3 komada grilovanih tikvica, 2 šnite pršute, preko paradajz i krastavac i na kraju još jedan tostiran hleb.

Savet