

Venac sa tikvicama



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 mlad**etikvice
- **400 g**švapskog sira
- 5jaja
- **50 g**brašna
- **50 g**palente
- **50 g**pšenicenog griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- 4viršle
- mešavina zacina
- so
- biber
- miroija

Priprema

Tikvice oprati, odseci im krajeve i ljuštilicom iseci na trake. Viršle iseci na tri dela. Po 5 listova tikvica reati jednu na drugu tako da se preklapaju dopola pa staviti parce viršle i uviti u rolnu. Postupak ponavljati dok se ne utroši pripremljen materijal. Rolnice reati u kalup za kuglof. U posudi za mešanje sjedinit brašno, griz, palentu, prašak za pecivo i biber, pa promešati. Posebno umutiti jaja i sir, zaciniti, dodati mešavinu sa brašnom i dobro promešati. Na kraju dodati malo iseckane miroije, te sipati preko rolnica. Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 45 minuta. Ostaviti da se malo ohladi i okrenuti na tacnu.

Savet