

Tikvice sa pavlakom i zacinama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** manjetikvice
- **3** kašikeulja
- **1/4** kašiceorigana
- **1/4** kašicebibera
- **1/4** kašicebosiljka
- **1/4** kašicesoli
- **1/4** kašicezacinske paprike
- **200 g** pavlake
- **1** jaje
- **1** kašicamiroiije
- **1-2** cenabelog luka
- **100 ml** vode
- **1** tavna kašikabrašna

Priprema

Tikvice iseci na kolutove, pa preseći na pola.

U zdelu staviti sve zacine, ulje, origano, bosiljak, so, papriku, biber i sve izmešati.

Uzeti kesu, staviti tikvice i preko sipati zacine. Sve promešati u kesi.

Na tepsiju staviti papir za pečenje i poreati tikvice. Peci na 180 oko 15 minuta.

U zdelu staviti pavlaku, jaje, miroiju, vodu, beli luk, brašno, sve izmešati.

Pecene tikvice, izvaditi iz rerne, staviti u tavu.

Preliti sa smesom pavlake i na laganoj vatri nek se krcka 1-2 minuta uz lagano mešanje.

Savet