

Tikvica slana torta



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 4 jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 šoljice** ulja
- **6 kašika** brašna

Za fil:

- **100 g** sira mediteran
- **100 g** pavlake
- **100 g** praške šunke
- **50 g** curecih prsa
- **po želji** kecap
- **50 g** kackavalja

Priprema

Tikvice ocistiti pa ih izrendati, i ostaviti da se ocede 15 minuta.

Za to vreme u ciniju stavite, jaja, ulje, prašak za pecivo u brašno. To mikserom umutiti, u tu smesu dodavati oceene tikvice i rukom sjediniti. Smesu presuti u pleh, koji je obložen pek papirom.

Peci u predhodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 25 minuta. Ostaviti da se ohladi.

A za to vreme napraviti nadev. U ciniju stavite izgnjecen sir mediteran pomepsn sa pavlakom. Preko kore staviti tu smesu sir i pavlaku, zatim stavite praška i curecu šunku. Zatim preko ide kecap, i kackavalj.

Možete koristiti razne nadeve.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.