

Kocke sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** gkrompira
- **500** grendanih tikvica
- **1** glavica crnog luka
- **100** g dimljene slanine
- **4** jajeta
- **150** g kisele pavlake
- **100** g damera
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Tikvice oguliti, izrendati i posoliti, pa ostaviti sa strane da se ocede od viška tecnosti. Slaninu iseci na kockice i propržiti na malo ulja. Dodati joj sitno seckan luk i pržiti dok luk ne promeni boju. Prohladiti.

Krompir izrendati, posoliti i pobiberiti, pa mu dodati dobro oce?ene tikvice i slaninu sa lukom. Jaja penasto umutiti sa pavlakom i malo posoliti.

U pravougaoni pleh sipati 3-4 kašike ulja i staviti u rernu prethodnu zagrejanu na 200 stepeni da se dobro zagreje. Treba da cvrci kada se sipa smesa u pleh. Zatim u pleh rasporediti pripremljenu smesu od krompira, tikvica i slanine.

Preliti preko nje jaja sa pavlakom, pa sve posuti rendanim edamerom. Peci na 200 stepeni oko 35-40 minuta. Služiti uz sezonsku salatu.

Savet