

Tikvice u kalupu za mafine



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednje velicine** tikvica
- **150 g** šunkarica
- **2-3 kašike** kecapa
- **2 kašike** pavlake
- **1** jaje
- **100 g** kackavalja
- origano
- so

Priprema

Tikvice ocistiti i iseci na trakice. Trakice poreati po dnu kalupa (kao korpice). Posoliti. U ciniji izmešati naseckanu šunkaricu, kecap, pavlaku i jaje. Puniti korpice. Posuti rendanim kackavaljem i origanom. Peci oko 25 minuta na 200°C.

Savet