

Namaz sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 200 g švapskog sira
- 2 tvrdo kuvana jajeta
- 1 limun - sok
- 2 zeleni deo mladog luka
- 6 kašikama maslinovog ulja
- 2 cenabelog luka
- po ukususo
- biber

Priprema

Tikvice ocistiti, iseckati i kuvati 5 minuta sa 1 kašicom soli, procediti i staviti u vecu posudu. Dodati naseckana jaja, seckan beli luk i pera mladog luka, sir, ulje, limunov sok, so i biber i umutiti mikserom. Staviti u frizider da se dobro ohladi. Služiti za dorucak ili veceru uz jogurt namazan na kriške hleba ili tost. Ukusno je.

Savet