

Namaz sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** tikvice
- **200** gšvapskog sira
- **2** tvrdo kuvana jajeta
- **1**limun - sok
- **2** zeleni deo mladog luka
- **6** kašikamaslinovog ulja
- **2** cenabelog luka
- **po ukususu**
- biber

Priprema

Tikvice ocistiti, iseckati i kuvati 5 minuta sa 1 kašicicom 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