

Pužici sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za gibanicu
- **2 kg** tikvica
- **4** jajeta
- **po ukus** so
- **3 kašike** pavlake
- **1** dlulja

Priprema

Tikvice ocistimo od kora i semenja i izrendamo posolimo i ostavimo da pusti vodu višak soka ocedimo.

U izceene tikvice umutimo 3 jajeta i posolimo ako je potrebno.

Svaku koru pojedinačno premažemo smesom od tikvica.

Smotamo i urolamo u puža i reamo u podmazan pleh.

Kada smo potrosili sav materijal dobijene pužice premažemo od pore mešavimom pavlake ulja i 1 jajeta.

Pecemo na 180C oko 20 minuta.

Savet

Možemo ga služiti uz jogurt.