

Mini pizze od tikvica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1tikvica od 400 g**
- **4 kašicicepinura/ajvara**
- **4 kašicicekecapa**
- **4iseckane masline**
- **prstohvat origana**
- **2-3 kašikeprevzli**
- **po potrebitisoli**
- **oko 40 gpecenice**
- **oko 40 gkackavalja**

Priprema

Tikvice dobro oprati, odseci krajeve i iseci na kolutove debljine oko 8 mm. Pleh od rerne obložiti pek papirom. U tanjur staviti prezle, pa svaki kolut tikvice donjim delom uvaljati u prezle i reati na papir za pecenje. Po potrebi i ukusu posoliti.

Na svaki kolut tikvice staviti po kašicicu pinura/ajvara. Preko staviti iseckanu pecenicu, kackavalj i masliine, a preko kecap i origano. Peci 15 do 20 minuta u rerni prethodno zagrejanoj na 220 stepeni C. Pecene tikvice izvaditi iz rerne i poslužiti dok su tople.

Savet