

Mini pizze od tikvica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica od 400 g
- 4 kašice pinjura/ajvara
- 4 kašice kecapa
- 4 iseckane masline
- prstohvat origana
- 2-3 kašike prezli
- po potrebi soli
- oko 40 g pecenice
- oko 40 g kackavalja

Priprema

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

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

Savet