

Slana torta od tikvica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 manje tikvice
- 1 **casa** (2 **dl**) kisele pavlake
- 3 jajeta
- 3 **kašike** brašna
- **po ukusu**
- 3-4 **cen**abelog luka
- 100 **g** kackavalja
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

Tikvice ogulimo nasecemo na tanke listice i posolimo. Uvaljamo u brasno list po list i u izmucena jaja, u tiganj zagrejemo ulje i pržimo prvo jednu pa drugu stranu da porumeni i vadimo na tanjir obložen ubrusom da upije višak masnoce.

U tepsijicu reamo tikvice jedno do druge da bi formirali donju koru. Premažemo polovinom pavlake i pospemo sitno seckanim belim lukom.

Reamo drugi red tikvica i ponovimo postupak mazanje sa pavlakom i posipanjem belim lukom.

Izreamo treci red tikvica i narendamo kackavalj.

Ostavimo par sati u frižideru da odstoji, nasecemo i spremne za poslužnje.

Savet

Ukusne i dekorativne.