

Mlecna fantazija



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** patližan
- **1** tikvica
- **1** kesica sosa 4 sira
- **150 g** kackavalja
- **250 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Plavi patlidžan i tikvice iseci na kolutove, usoliti i ostaviti sat vremena. Isprati i reati u tepsiju. Umutiti pavlaku sa sosom 4 sira i preliti preko povrca. Preko sosa poreati rendan kackavalj. Peci u zagrejanu rernu na 200stepeni oko 30 minuta. Služiti uz salatu od kelerabe.

Savet