

Tikvice sa kobasicama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2vece tikvice
- 300 gkobasice
- 1 glavica crnog luka
- 1 struk praziluka
- 2-3 kašike kisele pavlake
- 1 jaje
- po ukusu
- po ukusu suvi biljni začini
- po potrebi ulje

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckan crni luk i praziluk. Kada luk postane staklast, dodati seckane kobasice i pržiti sve zajedno.

Skloniti sa vatre, pa umešati kiselu pavlaku i jaje. Tikvicama izdubiti sredinu, pa ih napuniti pripremljenim nadevom.

Peci ih u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet