

Tikvice punjene sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg tikvica (iz zamrzivaca)
- 500 g kravljeg sira
- 50 g butera
- 2 žumanceta
- miroija (iz zamrzivaca)
- 2 dl kisele pavlake
- so

Priprema

Tikvice koje ste još prilikom ostavljanja u zamrzivac pripremili za punjenje odmrznite i ocedite. Drvenom kašikom izmešajte sir i 25g butera, dodajte 2 žumanceta, iseckanu miroiju i so. vrsto ulupajte sneg od dva belanceta i sjedinite ga sa sirom. Tikvice napunite ovim nadevom pa ih poreajte u podmazan pleh. Poprskajte ih buterom i zapecite u pecnici. Prilikom služenja na svaku tikvicu stavite kašiku pavlake.