

Slani kolac od tikvica i sira



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg tikvica
- 800 g paradajza
- 80 g crnog luka
- 150 g belog sira
- origano
- so
- biber
- ulje

Priprema

Oljuštite tikvice, tanko naseci, posoliti i ostaviti jedan sat. U određeno vreme zagrejati ulje u tiganju, propržiti nasecen luk, dodati paradajz, dinstati dok se ne zgusne, dodati so i biber, malo origana. Dinstati još nekoliko minuta da sos donije aromu. Zatim u pomašćen pleh staviti nekoliko kašika sosa, prekriti polovinu tikvica, pa polovinu nasecenog sira i sve još jednom ponoviti. Peci u toploj rerni oko 20 minuta.