

Tikvice sa sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka** tikvica
- **malosoli**
- **1 šargarepa**
- **50-100 gsira**
- **1jaje**
- **2-3 kašike**brašna
- **malo** ulja
- **malobibera**
- **maloruzmarina**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Tikvicu oljuštiti oprati i izrendati. Posoliti. Ostaviti da odstoji oko 30 minuta. Tikvicu ocediti od viška vode. Dodati rendanu šargarepu i zacine.

Dodati jaje i sir izmešati.

Dodati i brašno. Zavisi od same smese meni je bilo dovoljno 2 kašike. Smesu izmešati.

U pleh na pek papiru kašikom vaditi smesu i praviti uštipke. Preliti sa malo ulja.

Tikvice peci u rerni na 200 C oko 15-20 minuta. Služiti tople uz salatu po izboru! Uživati u lepo ukusu!

Savet