

Zvrk tikvice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 srednjetikvice**
- **5jaja**
- **300 gsira**
- **2 kašikebrašna**
- **2 dlmleka**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **so**
- **biber**

Priprema

Oprane tikvice izrezati po dužini na tanke šnitice. Na radnu površinu položite jednu šniticu, od polovine nastavite drugu, tako trecu i četvrtu šniticu. Na pocetak stavite komad sira i rolajte celom dužinom vodeći računa da zvrk nije previše stegnut. Složite zvrkove u vatrostalnu posudu premazanu masnocom, i ubacite u zagrejanu rernu na nekih 15 do 20 minuta pečenja. Jaja, mleko, pavlaku, brašno, so i biber izmutite u posebnoj posudi. Sve izmešati i preliti preko zamotuljaka, vratiti u rernu i peći dok ne porumeni. Ukupno pečenje je oko 40 minuta, 20 plus 20. Peći na 180-200 stepeni.

Savet

Možete koristiti i manje tikvice, ali trebate vam više komada. Rezala sam ih obinim nožem za seenje, bitno je da budu što tanje.