

Nanine tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 komada** mladih tikvica
- **250** gsira
- **5**jaja
- **5 kašik**agriza
- **125 g**margarina
- so

Priprema

Tikvice oljuštiti, a zatim ih izrendati, posoliti i ostaviti ih da odstoje 10 minuta, a potom ocediti. U posudu umutiti jaja dodati tikvice, griz i sir. Dobro izmešati, dosoliti. Tepsiju sa margarinom staviti da se zagreje. U zagrejani margarin sipati tikvice i izravnati ih tako da budu jednake debljine. Peci u zagrejanom rebrni na 200 C dok ne porumene.

Savet