

Rolovane tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 3 jajeta
- brašno
- so
- ulje

Fil:

- 3 fileta pecene paprike
- 400 g sitnog sira
- 150 g šunke
- prstohvat belog luka u prahu
- 1 kašicica mešavine začina

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci na tanke listove uzduž. Listove tikvica posoliti i ostaviti da puste vodu. Zatim tikvice uvaljati u brašno pa u posoljena umućena jaja i ispržiti na vrelom ulju. Fil: paprike oljuštiti i iseci na kockice. Šunku iseci na kockice. Sjediniti sir, paprike i šunku, posoliti, dodati začine, beli luk u prahu i promešati. Listove tikvica premazati filom i urolati.

Savet