

Tikvicasti štapici iz rerne



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je;

- **2 vecetikvice**
- **po ukusu soli**
- **malozacinskog bilja**
- **malobibera**
- **100 gprezli**
- **30 gsusama**

Priprema

Tikvice oguliti i preseći na pola, izdubiti sredinu tikvice i svaki deo preseći na štapice otprilike 1x7 cm.

Posolite ih i pospite zacinsko bijle i biber po ukusu. U ciniju stavite prezle i susam, promešajte kašikom i uvaljajte svaki štapic. Reajte ih u plehu jedan pored drugog. Peci na 220 C oko 20-ak minuta u zavisnosti od rerne.

Uzivajte.

Prijatno.

Savet