

Laice od tikvica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 (do po 200 g)manje tikvice**
- 2jajeta
- **400 mlkisele pavlake**
- **par kašikaprezli**
- 1manji plavi paradajz
- 1manja paprika sveža
- **1 vezamladog luka**
- **100 gšampinjona**
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- **1 vezasvežeg peršuna**
- 2sveža paradajza
- **100 gkackavalja**
- **par kašikamaslinovog ulja**

Priprema

Tikvice prepolovite po dužini i izdubite da dobijete formu laica.

Prokuvajte vodu sa malo soli i spustite tikvice na par minuta da se malo probare, pazite da se ne prekuvaju. Izvadite ih, ocedite i složite u pleh ili vatrostalnu ciniju u kojoj ce se peci.

Posebno oljuštite plavi paradajz i, sa paprikom, lukom, šampinjonima, ga sameljite u secku, ali pazite da ostane

мало krupnije. Na 2 kašike maslinovog ulja propržite ovu smesu, zacinite i prohладите. Dodajte jaja, kiselu pavlaku i prezle, sve dobro sjedinite i ovom smesom napunite tikvice.

Na kraju pospite krupno rendanim kackavaljem i vratite u iskljucenu rernu da se kackavalj malo otopi.

Prekrijte kolutovima paradajza, pospite još sa par kašika maslinovog ulja i stavite da se zapece.

Služite toplo uz salatu ili kiselu pavlaku.

Savet