

# **Tikvice u obliku ruže zapecene u rerni**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je::**

- 3mlade tikvice
- 2paradajza
- **50 gkolutova šunke (salame)**
- **50 gkackavalja**
- 3jajeta
- **1 dlgustog jogurta**
- **2 kašikebrašna**
- **po ukususoli**
- **po ukusumlevenog bibera**
- **po ukusumiroije**
- **maloulja**

## **Priprema**

Tikvice operite i isecite uzdužno što tanje možete, posolite ih i ostavite 2-3 minuta da stoje (ali nije obavezno). Paradajz operite i isecite na što tanje kolutove. U manju, okruglu, poluduboku posudu pocnite da reate tikvice u krug, pocevši od sredine posude pa sve dok ih ne potrošite. Izmeu tikvica na više mesta stavite po kolut paradajza i šunke i prelijte sa malo ulja.

Posebno umutite jaja sa jogurtom, dodajte brašno, biber i miroiju i tom smesom prelijte tikvice.

Stavite ih u rernu i pecite oko 20 minuta, a zatim izvadite posudu i preko poreajte kackavalj isecen na tanke komade. Vratite u rernu i pecite još desetak minuta.

Ovo dekorativno jelo poslužite toplo ili hladno.

**Savet**