

Zapecene tikvice (6)



težina: **lako**

za: 2 osoba

vreme pripreme: 35 min

Sastojci

Porebno je:

- 300 g tikvica
- 1 jaje
- 100 g kackavalja
- 1 kašičica origana
- 1/2 kašičice soli
- 1/3 kašičice caciki zacina ili belog luka u prahu
- 1 kašičica susama

Priprema

Oljuštiti tikvicu, pa rezati tanke kolutove.

Umutiti jaje, so, biber i caciki zacin.

Kolutove tikvica potapati u jaje.

Reati ih na pek papir u pleh.

Dodatno premazati preostalim jajetom. Preko 1/4 tikvica posuti susam, preko 1/4 origano, a preko 2/4 nadendati kackavalj.

Zapeći u rerni na 200C 15-20 minuta.

Savet