

Punjeni venac od tikvica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mlada tikvica
- **4** kriške hleba
- **1** jaje
- **1 kašicica** origana
- **200 ml** kisele pavlake
- **4** šnite šunke
- **4** šnite sendvic tost sira
- **po ukusu** soli

Priprema

Tikvicu oljuštiti, preseći na pola, iseci na tanke trake i posoliti. Staviti je u cediljku da odstoji 20-ak minuta. Hlebu iseci koricu, pa je obmotati isecenim i omekšalim trakama tikvica.

Vatrostalnu posudu malo pouljiti, staviti korice hleba sa tikvicama, a unutra odvojenu sredinu hleba. Umutiti jaje sa pavlakom, posoliti, dodati iseckanu šunku, tost sir, origano i sve izmešati. Ovu smesu dobro naneti na hleb i tikvice. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni C oko 30 minuta, odnosno dok ne porumeni.

Savet

Poslužiti toplo.