

## ***Rendane tikvice sa sirom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 tikvice srednje velicine
- 2 jajeta
- **200** g sira
- **100** ml jogurta
- **maloulja**
- so
- zacini

### **Priprema**

Tikvice ocistiti i izrendati. Posoliti i ostaviti da odstoje 15 minuta. Dobro ocediti tecnost koju su pustile, zaciniti po ukusu i staviti ih u uljem namazan pleh ili u vatrostalnu ciniju.

Ulupati jaja, dodati sir i jogurt i izmešati. Sipati preko tikvica.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 C dok ne porumeni. Prijatno!

### **Savet**