

Namaz sa tikvicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2tikvice
- **200 g**švapskog sira
- 2tvrdo kuvana jaja
- 1limun - sok
- 2zeleni deo mladog luka
- **6 kašik**amaslinovog ulja
- 2 **cen**abelog luka
- **po ukus**uso
- **po ukus**ubiber

Priprema

Tikvice ocistiti, iseckati i kuvati 5 minuta sa 1 kašicom soli, procediti i staviti u vecu posudu. Dodati naseckana jaja, seckan beli luk i pera mladog luka, sir, ulje, limunov sok, so i biber i umutiti mikserom. Staviti u frižider da se dobro ohladi. Služiti za dorucak ili veceru uz jogurt namazan na kriške hleba ili tost. Ukusno je.

Savet