

Tikvice iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4tikvice**
- **2jajeta**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **po ukusumlevenog bibera**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **3-4 kašikeulja**
- **2mlada luka**

Priprema

Tikvice oguliti, izrendati na krupno i ostaviti oh da puste vodu, ocediti ih. U njih dodati jaja, prašak za pecivo, sitno seckan maladi luk, zacine, ulje. Sve sjediniti, brašno dodavati postepeno dok se ne dobije gusta smesa.

Na pleh staviti pek papir, smesu sa tikvicama vaditi kašikom i praviti manje krugove, napraviti mali razmak izmeu njih. (ja sam stavljala po 2 kašike smese). Peci u rerni zagrejanoj na 220 C, oko 15-20 minuta. Dok ne porumene.

Savet

Sluziti uz salatu po zelji.