

## Zapecene pohovane tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 vecatikvica**
- **1crvena mesnata paprika**
- **1 cenbelog luka**
- **1 cašakiselog mleka**
- **2jajeta**
- **100 g prezli**
- **100 g kukuruznog brašna**
- **po ukususu**

### Priprema

Tikvicu oljuštite i isecite na tanje kolutove pa ih posolite.

Pomešajte prezle sa kukuruznim brašnom pa u to umacite tikvice.

Ispržite ih u tiganju na vrelom ulju.

Kada su pecene poreajte ih u vatrostalnu posudu.

Papriku i beli luk iseckajte na sitno i pospite preko tikvica. Ulje u kome su se pekле tikvice sipajte preko paprika.

Preko njih sipajte kiselo mleko. Izlupajte jaja pa prelijte od gore.

Tako pripreljene tikvice zapecite u rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Servirajte na tanjir i poslužite.

### **Savet**