

Pizza sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

I deo

- **800 g** tikvica
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** soli

II deo

- **4** jajeta
- **120 ml** ulja
- **250 ml** jogurta
- **250 g** brašna
- **1 kesica** prašaka za pecivo
- biber
- peršun
- **100 g** seckane slanine
- **150 g** suhomesnatog

Priprema

Sastaviti I i II deo. Pleh pouljiti i posuti brašnom, a potom smesu izruciti u njega. Odozgo staviti kecap i susam i staviti da se pece.

Savet

Tikvice i luk sei na sitne kockice, a nakon što ih posolite ostavite ih da se ocede 10-15 minuta.