

Sendvici sa tikvicama

Ukusno i jednostavno. Moze se sluziti kao glavno jelo, a za veca slavlja i kao toplo predjelo.

1 Tikvice ispofovati (svaku uvaljati u brasno i jaja i peci na vreloom ulju).

Sastojci:

tikvice (ili 14 uzduznih snita) 3 manje

jaja 2

brasna 100g

sirnog namaza (moze i
50g

pavlaka)

sunke 150g

zacina malo

kackavalja 200g

2

3

4 Zatim, malo nauljiti manju tepsiju (oko 25x15), staviti jednu snitu tikvice, namazati je sirnim namazom, preliti zacinom (po ukusu), potom staviti snitu sunke i preklopiti drugom tikvicom.

5

6

7 Ponoviti postupak dok imate materijal, znaci 14 sniti ce biti za 7 sendvica. Odozgo narendati kackavlja i zapeci 15-ak minuta na 200 stepeni ili dok se ne otopi kackavalj.

Napomena:

Umesto kackavalja, mozete razmutit 2 jaja i 200ml jogurta i zapeci dok ne uhvati korica.