

Полнети тиквички

Потребни состојки:

- 180 г грашок замрзнат
- 2 јајца
- 350 г изварка
- 50 г спанаќ
- нане
- 2 лажици рендана кора од лимон
- сол
- црн бибер
- 3-4 тиквички , танко исечени на ленти
- 500 мл. доматен сос
- 50 г моцарела

Начин на подготвување:

Загрејте ја фурната на 180 °C.

Замрзнатиот грашок ставете го во цедалка и измијте го со топла вода. Исцедете го и ставете го во поголем сад. Со виљушка испасирајте го, додадете ги јајцата, изварката, исечканиот спанаќ, нането, лимоновата кора, сол и црн пипер и измешајте да се соединат состојките.

На едниот крај од тенко исечените тиквички додадете по една лажичка од смесата и завиткајте ги.

Во огноотпорен сад за печење турете го доматниот сос (може и редуцирани свежи домати) и врз него наредете ги тиквичките.

Печете околу 30-тина минути. Пред крајот додадете ја и моцарелата.

Пред да го послужите почекајте да се излади.

За сечење на тиквичките може да ја користите алатката за лупење или таа за сецкање зелка.