Složenac od tikvica i sira

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

1 kg tikvica
350 g svježeg kravljeg sira
100 g gauda sira
200 ml kiselog vrhnja
2 jaja
2 režnja češnjaka
40 g pšeničnog griza
1 grančica peršina
sol
50 g maslaca
50 g krušnih mrvica

Tikvice dobro operite i krupno naribajte. Naribajte gauda sir, češnjak sitno nasjeckajte. Razradite svježi sir s kiselim vrhnjem i jajima, posolite, dodajte pola ribane gaude, sjeckani češnjak i griz, pomiješajte s ribanim tikvicama.

Posudu za pečenje namažite maslacem, pospite krušnim mrvicama, stavite smjesu tikvica i sira, poravnajte, dodajte odozgo listiće maslaca.

Pecite na 180 °C oko 25 minuta. Pred kraj pečenja pospite preostalom gaudom. Režite na kocke, ukrasite listićem peršina i poslužite.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici