

# Fetirane tikvice

Složenac od posno pohanih tikvica, feta sira, jogurta i kopra. ? Ako je pohani dio bio ustupak najdražem not-so-tikvoljupcu, sve ostalo je po mom ukusu - pa tko voli, neka proba.



## Sastojci:

### Za tikvice:

- 1 XXL ili 2-3 obične tikvice\*
- 6-8 žlica mekog brašna od pira\*\*
- 1-2 žlice maslinovog ulja
- 2-3 dl mineralne vode
- malo soli
- malo papra
- malo kurkume
- 2-3 žlice integralnog sezama

### Za nadjev:

- 250 g feta sira
- 200 g jogurta (ovdje s 2,8% m.m.)
- 1-2 žlice kopra
- 1 režanj češnjaka
- 2 žlice griza od pira\*\*
- još malo maslinovog ulja za premazivanje

## Priprema:

1.

Izmiješajte brašno s malo soli, papra i kurkume. Uz dodavanje mineralne vode i maslinovog ulja umijesite tijesto. Neka bude srednje meko do mekše, a ipak ne tekuće (gušće nego za palačinke).

2.

Ogulite tikvicu/tikvice (mene boli svako guljenje povrća, ali na neoguljeni dio se tijesto ne prima pa sam ih polovično ogulila).

Narežite ju/ih na 2-3 mm debele kolutiće.

3.

Svaki kolutić umočite u pripremljeno tijesto i stavite na pek papirom obložen protvan. Pospite ih sezamom te pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 10-15 min, na 190-200° C.

4.

Za to vrijeme pripremite nadjev: vilicom izmrвите ocijeđen feta sir, dodajte mu jogurt i dobro izmiješajte. Nasjeckajte češnjak i list kopra te zajedno s grizom dodajte smjesi. Izmiješajte da se sastojci ravnomjerno rasporede.

5.

Posudu za pečenje (20×30 cm) premažite tankim slojem ulja. Na dno složite pola tikvica (sezamom prema dolje). Po tikvicama rasporedite nadjev te sve prekrijte preostalim kolutićima tikvica (sezamom prema gore).

6.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20-25 min na 190° C. Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici.

**Napomene:** Poslužite toplo uz sezonsku salatu i čašu bijelog vina. ? \* Koristila sam jednu veliku *tikvičtinu*, ali možete koristiti i obične tikvice. Količinu tijesta za pohanje prilagodite količini tikvica - možete ih isphati i više od navedenog (tj. omjer tikvice: nadjev promijeniti u korist tikvica) pa slagati crijepasto. \*\* Ako nemate brašno (i-ili griz) od pira, možete koristiti integralno pšenično. Recept je napisan 26.06.2009.