

LIZEBAB

Sastojci:

1.3 kg tikvica tj. 1 kg očišćenih
400 g zrelog belog sira
35 g palente (oko 3 ravne kašike)
5 jaja

i još

1/2 ravne kašike soli, za posipanje tikvica
20 g putera ili 1 kašika masti, za podmazivanje pleha
kiselo mleko ili kisela pavlaka, za serviranje
listići svežeg peršuna, za ukras

Postupak:

1. Tikvice oguliti i izrendisati. Dodati pola ravne kašike soli, promešati, smesu utapkati i ostaviti da odstoji 15-ak minuta, da tikvice puste vodu. Nakon tog vremena tikvice dobro ocediti, praveći "grudve" i pritiskujući ih među rukama. Trebalo bi da ostane dosta tečnosti (u kojoj je završila i većina soli) i ona nam ne treba. Ocedenih tikvica će biti približno oko 600 g.
2. Sir izgnječiti viljuškom, dodati jaja i izmešati. Na kraju umešati palentu i ocedene tikvice.
3. Manju četvrtastu tepsiju (20x30 cm) namazati puterom ili mašću, izliti smesu i peći na 180°C oko 1h. Ostaviti da se malo ohladi, služiti toplo uz kiselo mleko ili pavlaku i po neki listić svežeg peršuna. Lizebab je dobar i hladan, iz frižidera.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2016/07/lizebab.html>