

Zapečene tikvice sa parmezanom

<http://kruhai.blogspot.com/2014/06/zapecene-tikvice-sa-parmezanom.html>

2 tikvice
1 žlica maslinovog ulja
50g naribanog parmezana
50g krušnih mrvica
sol, papar

Pećnicu ugrijte na 180°C.

Tikvice operite i narežite na kolutove. Staviti ih u posudu i prelijte sa 1 žlicom maslinog ulja i dobro sve promiješajte.

U drugoj posudi promiješajte parmezan i mrvice pa posolite i popaprite. Svaki kolut tikvice utisnite s obje strane u smjesu mrvica i parmezana i složite na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje. Ako vam ostane smjese parmezana i mrvice pospite ju po tikvicama.

Pecite 25-30 minuta dok ne posmeđe i postanu hrskave.

Odmah ih maknite sa lima jer će u protivnom omekšati.

