**Autor**Ljiljana Vesković

ShareTweetSaveEmail

1

Tikvice uzdužno narezati na tanje fete.

2

Posložiti na masni papir u lim za pečenje.

3

Peći u pećnici 15- tak minuta na 180 C , te izvaditi kad tikvice dobiju rumenu boju.

4

Dok se tikvice hlade pripremiti namaz.

5

U posudu sitno nasjeckati tvrdo skuhana jaja, dodati feta sir, Zvijezda majonezu i Zvijezda Tartar umak.

6

Ohlađene tivice premazati tankim slojem umaka, te položiti fetu pršuta.

7

Zarolati nježno i ostaviti kratko u hladnjaku prije posluživanja.

500 g tikvica
90 g Zvijezda majoneza
2 tvrdo kuhana jaja
50 g Zvijezda Tartar umaka
50 g mekog feta sira
100 g tanko narezane fete pršuta

NAMIRNICE

500 g tikvica
90 g Zvijezda majoneza
2 tvrdo kuhana jaja
50 g Zvijezda Tartar umaka
50 g mekog feta sira
100 g tanko narezane fete pršuta

Način pripreme

1

Tikvice uzdužno narezati na tanje fete.

2

Posložiti na masni papir u lim za pečenje.

3

Peći u pećnici 15- tak minuta na 180 C , te izvaditi kad tikvice dobiju rumenu boju.

4

Dok se tikvice hlade pripremiti namaz.

5

U posudu sitno nasjeckati tvrdo skuhana jaja, dodati feta sir, Zvijezda majonezu i Zvijezda Tartar umak.

6

Ohlađene tivice premazati tankim slojem umaka, te položiti fetu pršuta.

7

Zarolati nježno i ostaviti kratko u hladnjaku prije posluživanja.

Zarolaj me nježno sa Zvijezda majonezom
NAMIRNICENačin pripreme