



Огретен от тиквички



Продукти: 1 кг. Тиквички, 3 яйца, 250 гр. сирене, 100 гр. галета, 1 к.ч. олио/ не пълна/, 150 гр. кашкавал, копър и черен пипер.

Приготвяне: Тиквичките се обелват, рендосват на едро, посоляват се малко и се оставят да се отцедят. Към тях се прибавят яйцата, натрошеното сирене, галетата, олиото, копър и черен пипер на вкус. Всичко се разбърква много добре. Постава се в тавичка и се пече на 190°. Към края се прибавя и рендосания кашкавал. Пече се до златисто. Лесно, бързо и вкусно.