



Sastojci 5 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Velika tikvica
300 g	Feta sira
1 jušna žlica	Meda
3 jušne žlice	Maslinovog ulja
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Dimljena sol
3 kom	Mrkvi (velikih)
1 kom	♦ Majčina dušica usitnjena

Preljev od limuna:

1 kom	Limun
1 čajna žličica	Meda
1 čajna žličica	Senfa
3 jušne žlice	Maslinovog ulja
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Dimljena sol

Tikvice punjene feta sirom na rezancima od mrkve

⌚ 35—40 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Prvo operite tikvice i odrežite krajeve. Sada prerežite tikvice uzdužno na tanke trakice (debljine oko 3-5 mm). U loncu zakuhajte malo slane vode.
- 2 Zatim trake tikvica blanširajte u kipućoj vodi oko 30-60 sekundi, isperite ih pod hladnom vodom te osušite s kuhinjskim papirom.
- 3 Dvije trakice tikvica položite jednu na drugu u obliku križa. Izrežite fetu na komade, otprilike 3x3 cm i stavite na složene tikvice. Feta sir prelijte s malo meda i pospite s prstohvatom Kotányi majčine dušice.
- 4 Sad zamotajte tikvice i feta sir. Malo posolite i popaprite. Premažite s malo maslinovog ulja i pecite na roštilju 4 minute sa svake strane. Operite mrkvu, odrežite joj krajeve i napravite rezance pomoću spiralizatora.
- 5 Sad stavite rezance od mrkvi na tanjur, a pečene tikvice s fetom na vrh.
- 6 Za dodatnu svježinu možete pripremiti osvježavajući preljev od limuna. Da biste to učinili, operite limun vrućom vodom i osušite ga. Naribajte limunovu koru te iscijedite sok. Pomiješajte limunov sok i koru limuna s 1 žličicom meda i 1 žličicom senfa. Posolite i popaprite po želji i umiješajte 3 žlice maslinovog ulja.

