

Tikvice punjene feta sirom na rezancima od mrkve

35—40 Min

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

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 koricu te iscijedite sok. Pomiješajte limunov sok i koricu limuna s 1 žličicom meda i 1 žličicom senfa. Posolite i popaprite po želji i umiješajte 3 žlice maslinovog ulja.