

Punjene tikvice

Po mom misljenju mnogo ukusnije i za jednu nijansu zdravije od svih drugih punjenih povrcki :)



ivaju se

1 Naseckati jednu glavicu luka i jednu sargarepu i posuti po dnu pekaca ili dublje vatrostalne posude. Poprskati sa malo ulja.

2

3

4 Tikvice oprati (ne guliti) i iseci na parcad, izdubiti im sredinu i pripremiti za punjenje.

5

6

7 Pripremiti smesu za punjenje: pomesati mleveno meso sa izrendanim lukom, saragerpom, opranim pirincem i zacinima. Ja stavim i malo ulja u smesu.

8

9

Sastojci:

tikvica 1.5 kg
crnog luka 2 glavice
sargarepe 3-4 srednje
pirinca soljica
soli kasika
bibera po ukusu
ulja nekoliko kasika
maslaca 100 g
mlevenog mesa 500 g
crvene paprike kasicica
susenog persuna kasicica

10 niti tikvice pripremljenom smesom i redjati u pekac. Na svaku tikvicu staviti kockicu maslaca i preliteri vodom do polovine tikvica.

11

12

13 aviti u rernu na najjace oko pola sata pa zatim smanjiti na 180 i pustiti da se krcka tako dva sata.

14

15

16 roveriti povremeno tikvice i po potrebi dodati jos malo vode, ako uvre.

Napomena:

Sluziti uz sezonsku salatu i kiselu pavlaku :)