

Preživene punjene tikvice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** tikvica
- **2** glavice crnog luka
- **500** g mlevenog mesa
- **200** g pirinca
- **1** šargarepe
- **2** kašike aleve paprike
- **3** paradajza
- **1** dl kecapa
- zacin
- so
- biber
- **1** kisela pavlaka
- **1** jaje
- ulje
- voda

Priprema

Tikvice ocistiti i izdubiti. Crni luk i šargarepu narendati i staviti da se prže. Malo kasnije dodati mleveno meso i pirinac. Pred kraj prženja staviti kecap i alevu papriku. Zaciniti. Ovim filom puniti tikvice. Tikvice zatvarati kolotovima paradajza. Naliti ih vodom i staviti da se krckaju u rerni. Pred kraj pecenja svaku tikvicu preliti umucenom pavlakom i jajetom. Dopeci još malo.

Savet