

Brodici od tikvica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 srednjih** tikvica
- **300 g** mlevenog mesa
- **200 g** pirinca
- **po želji** mlevenog crnog bibera
- **3 glave** crnog luka
- **po želji** belog luka u prahu
- **po želji** cilia
- **300 g** kackavalja
- **po želji** soli

Priprema

Oljuštiti tikvice, svaku preseći na pola, a potom izdubiti sredinu svake polovine malom kašicom, redom posoliti svaku... i ostaviti ih malo dok pripremite fil da one puste vodu. Iseci crni luk, staviti ga u šerpu ili veliki tiganj, dodati ulje i malo vode i dinstati ga. Sredinu od tri izdubljene tikvice naseckati i ubaciti sa lukom. Kada luk omekša dodati mu mleveno meso, a posebno skuvati pirinac, tj pustiti ga samo da proključa, kako prilikom kasnijeg pečenja ne bi povukao sve sokove. U fil dodati beli luk u prahu, biber, cili... Kad pirinac proključa ubacite ga u fil, isključiti ringlu, promešati, a potom maknuti sa ringle. Nauljiti tepsiju u kojoj ćete peći, iscedite tikvice, punite ih filom i redjajte. U međuvremenu rernu zagrejte na 180 stepeni. Pecite oko 45 minuta. Za to vreme irendajte kackavalj. Izvadite posle 45 minuta pospite svaki brodic kackavaljem, vratite u rernu... Zapecite... Prijatno!

Savet

Možda ne izgleda tako jednostavno, ali je vrlo zahvalno i ukusno. ovo jelo se može podgrevati i ak zna sutradan biti još lepše. Moji ukuani su oduševljeni ovim jelom, a posebno moj muž koji inae tkvice jedino jede pohovane i skeptian je prema novim jelima... a ovo je lino moj recept