

Punjene tikvice zapecene u rerni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** mleveno svinjsko meso
- **6** tikvica svežih
- **3** jajeta
- **1** luk ili praziluk
- **1** pavlaku
- **1** šoljica pirinaca

Zacini:

- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloperšuna**

Priprema

Tikvice ocistiti i izdubiti sredinu kašikom, ako su tikvice veće preseći na pola.

U dubokom sudu napraviti smesu, meso, jaje, so, biber, začine, sitno seckani luk, peršun i pirinac dobro umesiti i dodati jedno jaje.

Filovati tikvice, a zatim ih probariti na tihoj vatri u dubokom sudu u malo posoljenoj vodi.

Rernu zagreјati na 200 stepeni, tikvice poredјati u podmazani pleh.

Izlupati 2 јаја sa pavlakom i prelići preko tikvica.

Zapeći u rerni desetak minuta.

Savet

Lagano јelo za letnje vreme, odlino ide uz šopsku salatu :)