

Punjene Vegeterijanske tikvice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4tikvice
- 2 **sruk**amladog luka
- 4paradajza
- **300** govcijeg sira
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Tikvice oprati i preseći uzduž, pa ih potom izdubiti kašikom. Unutrašnjost tikvice izrezati na male komade. Paradajz kratko staviti u vrelu vodu i oljuštiti ga. Iseci mladi luk i paradajz i zajedno sa komadima tikvice propržiti na ulju. Po potrebi zaciniti biberom, solju i suvim biljnim zacinom. Kore tikvice staviti kratko u kipucu vode, pa ih izvaditi i puniti pre napravljenim nadevom. Na vrh dodati ovciji sir. Pecnicu zagrejati. Pleh namazati uljem i ona reati tikvice. Peci dok sir ne poprими žutu boju. Servirati uz zelenu salatu.

Savet