

## Punjene tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 5 mladih tikvica
- 500 g mlevenog mesa
- 200 g napola skuvanog pirinca
- 1 glavica crnog luka
- 1 svež paradajz
- 1 jaje
- malo sušenog bosiljka
- po ukusu soli i bibera
- 2 dl neutralne pavlake
- 2 dl kisele pavlake
- 200 g feta sira
- malo peršunovog lista

## Priprema

Na malo ulja izdinstati sitno seckan crni luk. Dodati mleveno meso i propržiti da promeni boju. Dodati paradajz koji prethodno oljuštimo i iseckamo na sitne kockice. Dodati začine, napola skuvan pirinac i šoljicu vode. Dinstati dok sva tečnost ne ispari. Skloniti sa ringle i umešati jaje i sitno seckan svež peršun.

Tikvice oprati, preseći na pola, po dužini, izdubiti kašikom i složiti u namašćen pleh od rerne.

Rasporediti nadev od mesa u udubljenja tikvica, pa preliti sa neutralnom pavlakom.

Ubaciti tikvice u prethodno zagrejanu rernu na 200 C i peci pola sata. Nakon toga izvaditi i po vrhu rasporediti umucenu pavlaku i feta sir. Vratiti u rernu na još pola sata.

### **Savet**