

Punjene tikvice (5)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 tikvica srednje velicine
- 1 **glavica** crnog luka
- 150 g šargarepe
- 150 g pirinca
- 250 g šampinjona
- 2 paradajza
- 150 ml ulja
- so, biber, suvi biljni zacin
- 2 **cen**abelog luka

Priprema

U šerpu obariti 150 g pirinca. Zatim iseci tikvice uzduž i ocistiti njihovu sredinu. (sacuvati sa strane sredinu od tikvica). Ocišcene tikvice poreati u tepsiju i posoliti ih malkice. Ostavite ih sa strane.

Šampinjone ocistiti i sitno iseckati. U tiganj dodati 150 ml ulja i luk. Propržiti luk i sitno iseckanu šargarepu. Zatim dodati šampinjone, beli luk. Dodati 1 kašicicu soli i 1 kašicicu bibera i kašicicu suvih biljnih zacina. Sve sastojke dobro izdinstati. Zatim dodati sredinu tikvica i dinstati još jedno 5 minuta. Na kraju dodati pirinac i promešati sve zajedno. Skloniti sa vatre dinstano povrce. Ocistiti sredinu i sitno iseckati paradajz. Iseckan paradajz dodati povrću.

Tikvice puniti nadevom.

Punjene tikvice peci na 200 C - 30 minuta. Na karaju preko tikvica možete staviti malo parmezan sir.

Savet