

Rolovane tikvice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 tikvice
- 300 g pilece džigerice
- 1 struk praziluka
- 2 cenabelog luka
- 150 ml pavlake za kuvanje
- po ukususo, biber, tucana paprika
- peršun, suvi zacin

Priprema

Tikvice iseci tanko po dužini, posoliti ih i propržiti na malo ulja. Sitno iseci praziluk, džigericu iseci na stapice i zajedno ih propržiti. Dodati so, biber, tucanu papriku i suvi zacin. Fil staviti na tikvicu i uviti kao sarmice. Na ulju ispržiti sitno seckan beli luk i naliti pavlaku za kuvanje. Kuvati par minuta. Tikvice preliteri pavlakom i zapeci u rerni 15 minuta, na 180 c. Posuti peršunom.

Savet