

Tikvice punjene *Moja Kravica belim sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**tikvica
- **2** glavice crnog luka
- **2**paradajza

Ostalo:

- **100** gslanine
- **4** kašikem maslinovog ulja
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicamlevenog bibera
- **1** kašicica osušene žalfije
- **Moja Kravica beli sir**

Priprema

4 tikvice oprati, izdubiti i skuvati u slanoj vodi. Paradajz ocistiti, oljuštiti i iseci na kockice. Luk sitno iseckati. Slaninu iseci na sitne kockice. Na zagrejanom maslinovom ulju propržiti crni luk, 1 tikvicu koju ste prethodno isekli na kockice i slaninu. Pred kraj prženja dodati paradajz, žalfiju, so i biber. Tom smesom napuniti tikvice i preko toga staviti Moja Kravica beli sir. Malo poprskati maslinovim uljem i peci u rerni zagrejanoj na 210 stepeni oko 20 minuta. Servirati toplo sa sosom od paradajza.

Savet