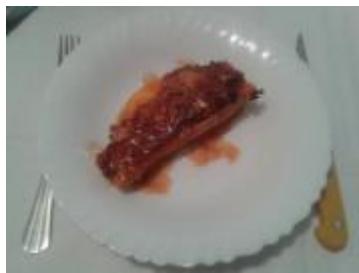


Punjene tikvice (7)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednjjetikvice**
- **250 gmlevenog mesa**
- **1 manja glavicacrnog luka**
- **malopirinca**
- suvi biljni zacini
- ulje za prženje
- **100 gtrapista**
- **2 dlsoka od paradajza**

Priprema

Luk sitno iseckati i prodinstati. Dodati mleveno meso, zatim pirinac i zacine i još kratko dinstati.

Tikvice oljuštiti, preseci na pola po dužini i izdubiti kašikom. Posuti ih suvim biljnim zacinom i sa malo belog luka u prahu.

Tikvice poredjati u posudu za pecenje, napuniti ih mesom, posuti sa rendanim trapistom i preliti sokom od paradajiza. Peci na 180 C oko pola sata.

Savet