

Tikvice u belom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3-4 tikvice
- 350 g mlevenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 kašika seckanog peršunovog lista
- 1 šargarepa
- po ukusu soli i bibera

Za sos:

- 1 kašika maslaca
- 1-2 kašike (ravne) brašna
- 200 ml neutralne pavlake za kuvanje
- po ukusu soli i bibera
- 2 cena belog luka

Priprema

Usitniti crni i beli luk, a šargarepu narendati. Dodati mleveno meso, peršunov list i zaciniti po ukusu.

Tikvice dobro oprati, pa nožem za ljuštenje izvuci trakice. Iseci na nešto deblje kolutove, pa izdubiti sredinu. Posoliti, pa ostaviti malo da odstoje da puste tecnost. Od mesa praviti male loptice koje stavljamo u tikvice, poreamo ih u šerpu, nalijemo toplom vodom i kuvamo dok meso ne promeni boju, a tikvice omekšaju. Na

maslacu propržimo brašno, tek da pozlati, pa nalijemo malo tecnosti u kojoj su se kuvale tikvice, kao i pavlaku. Zacinimo po ukusu. Spustimo punjeno povrce, smanjimo temperaturu na najslabije i krckamo desetak-petnaestak minuta.

Savet