Hokaido bundeva punjena šitaki pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad**hokaido bundeve (1,5 kg)
- **400 g**šitaki pecurke
- **2**šargarepe (vece)
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **1** crvena paprika
- **2 kašike** soja sosa slanog
- **1 kašika**tahini paste
- **prstohvat** bibera
- **prstohvat**soli
- **1/4 kašicice**kajdžun zacina
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **4 šoljice**pirinca

Priprema

Pirinac pripremite onako kako to vi radite ili ga obarite u slanoj vodi. Procedite i na malo zagrejanog maslinovog ulja propržite i zacinite po vašem ukusu.

Bundevu operite, isecite poklopac i izvadite seme. Stavite u tepsiju i pecite je u rerni na 250 C, oko 45 minuta tj. dok ne bude polu pecena. Za to vreme pripremite nadev. Šitaki pecurke iseckati na kockice. Šargarepu

izrendajte na krupno rende. Crni luk i beli luk sitno iseckajte. Papriku iseckajte na kockice. U dublji tiganj sipajte ulje i dodajte crni i beli luk. Prodinstajte da omekša i dodajte šargarepu i pecurke. Na kraju dodajte seckanu crvenu papriku i sve zajedno dinstajte još malo da se ukusi povežu. U dinstano povrce dodajte soja sos, tahini pastu, biber, so, kajdžun zacin (mešavina kineskih zacina) i sve promešajte.

Polu pecenu bundevu napunite nadevom i vratite u rernu da se dopece na 220 C oko 30 minuta. Kada lepo porumeni i bude pecena izvadite je iz rerne. Kašikom dubite bundevu zajedno sa nadevom. Servirajte kao glavno jelo uz prilog od obarenog pirinca ili po želji. Prijatno!

Savet