

Punjene tikvice bundevom



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vecetikvice
- **350** gmlevenog mesa
- **150** gbundeve
- **1** glavicecrnog luka
- **1/2** šolje od **2** dlpirinca
- **po želji** suvog biljnog zacina

Priprema

Tikvice ocistiti, izdubiti sredinu, oljuštiti koru. U tiganju izdinstati iseckan crni luk, dodati mleveno meso i dinstati dok ne porumeni, zatim dodati pirinac, doliti cašu vode, zacini i dinstati 10ak minuta.

Bundevu skuvati u vodi, ne treba da bude skroz kuvana, polu tvrda. Pri kraju dinstanja, dodati sitno seckanu bundevu promešati i dinstati sa mesom 5-7 minuta. Zatim puniti tikvice sa tom smesom.

Tikvice reati u vatrostalnu ciniju, sipati vodu (nemojte prekrivati tikvice, do pola sipati vode). Prekrijte ih folijom, i staviti u predhodno zagrejanu rernu i peci 90 minuta na 220 stepeni.

Možete 15ak minuta pri kraju pecenja skinuti foliju.

Savet

Služiti uz pavlaku. PRIJATNO