

Zapecene tikvice (3)



težina: **lako**

za: **3** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3tikvice
- **1 glavica** crnog luka
- 3mlada crna luka
- **2** **cenabelog** luka
- 1roštilj kobasica
- 1krompir
- **1 šakasmese** za uvec
- **1 šakasmese** za rusku salatu

Priprema

Tikvice podeliti na pola i izdubiti ih. Staviti smese za uvec i rusku salatu da se kuvaju. Iseckati luk, mladi luk, beli luk. Staviti da se dinsta i dodati unutrašnjost tikvica i kobasicu. Kad se smese skuvaju dodati i njih da se prodinstaju.

Izdubljene tikvice punite povrćem i preko njih stavite kolutove krompira. Premazati pleh sa malo ulja. Stavite u rernu da se peku.

Savet

Možete ih puniti ime poželite.