

## Punjene tikvice (14)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 veka glavic**acrnog luka
- 2manje šargarepe
- **1 komad**pilecih grudi
- 4-5 **kašik**akisele pavlake
- **200 g**kackavalja
- 5 vecih okruglih tikvica
- **1 cen**belog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- majcina dušica
- origano
- bosiljak

### Priprema

Iseckati luk i šargarepu na sitne komadice i propržiti. Pilece grudi odvojiti od kosti i iseci na sitne kockice. Kada se luk proprži dodati belo meso. Dok se meso prži oljuštiti tikvice, prepoloviti i izdubiti kašicom kako bi se spremile za punjenje. Kad se meso proprži dodati kiselu pavlaku. Zatim posoliti, pobiberiti, i dodati zacine po želji. Narendati 100 g kackavalja. Skloniti sa vatre. Tikvice poreati u vatrostalnu ciniju i puniti prethodno napravljenim filom. Preko narendati preostalih 100 g kackavalja i po želji parmezan. Poklopiti ciniju i peci u rerni na 150-180 C. Gotove su za 30 minuta do 1 h. Proveriti viljuškom, ukoliko su tikvice mekane rucak je gotov. Prijatno :)

## Savet

U zavisnosti koliko volite ukus tikvica tako i izdubite. Ukoliko izdubite više manje e se oseati ukus tikvice.