

Tikvice u zelenom sosu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za sos:

- 2 tikvice
- 50 g spanaca
- 2 kašike pavlake
- 1 kašicica kurkume
- 1 kašicica zelene kari paste
- 2 kašike slatkog cili sosa

I još:

- 4krmenadle
- 4 **parceta** kackavalja
- 4 lista praške šunke
- **maloslatkog** cili sosa

Priprema

Prvo odvojiti koske od krmenadli, zatim meso istuci, rastanjiti. Posoliti ga i staviti u slatki cili sos, da odstoji sat vremena.

Tikvice oljuštiti, iseci na tanke kolutove, posoliti. Za to vreme, skuvati spanac, zatim ga staviti u blender zajedno sa pavlakom i izblendirati u sos. U to dodati kari pastu, kurkumu i slatki cili sos. Sve to lepo promešati sa kašikom da se sjedini.

Poceti sa spremanjem krmenadli. Na meso staviti prašku šunku i kackavalj. I urolati. Zatim staviti u tiganj na vrelo ulje na tom spoju gde ste ga urolali kako bi se spojio i ne bi otvarao.

I to ponavljati za sve cetiri krmenadle.

Tikvice staviti na malo ulja da se proprže, dodati sos i peci 5-7 minuta. Mešati, tikvice treba da budu mekane.

Služiti na tanjiricu, meso sa sosom od tikvica.

Savet

Služiti uz paradajz salatu. Prijatno.