

Punjene tikvice sa šampinjonim



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za nadev:

- meso od izdubljenih tikvica
- **2** strukamladog luka
- **1** kašicicabelog luka u granulama
- **1** kašicicakurkume u prahu
- pola kašiciceumbira u prahu
- **2** kašikezacina od sušenog povrca
- **1** dlkecpa
- **1** kašikaseckane mirodjije
- po ukususitne morske soli

Za preliv:

- po ukususvež ili suvi bosiljak
- **1** kašicicabelog luka u granulama
- **1** dlkecpa
- **4** kašikevrhom pune kisele pavlake
- po ukususitne morske soli

I još:

- 2vece zrele tikvice
- **6** kašikamaslinovog ulja
- **1** pakovanjekrupnih šampinjona
- **200** gkackavalja

- **1 kašikaseckanog vlašca**
- **nekolikovrhova sveže nane**

Priprema

Tikvice ako su mlade ne trebate ljuštiti vec samo operite. Ako su starije oljuštite ih. U mom slučaju su tikvice bile vece ali mlade, iz moje bašte, pa nisam morala da ih ljuštim vec sam ih samo oprala i isekla na kolutove debljine 3 cm. Tikvice izdubite ali pazite da im dno ostane. Posolite ih. Meso tikvica, koje ste izdubili, sacuvajte. U tiganj stavite maslinovo ulje, zagrejte i stavite tikvice da se malo proprže sa obe strane da porumene i malo omekšaju. Isto to uradite i sa šampinjonima, koje ste prethodno obrisali vlažnim ubrusom.

Sada napravite nadev za punjene tikvica. Meso tikvica, koje ste izdubili iseckajte i stavite u isti tiganj u kojem ste prethodno propržili tikvice i šampinjone. Dodajte iseckan luk i zacine i sve prodinstajte. Bice potrebno da dodate još maslinovog ulja, jer su tokom prženja tikvice i šampinjoni pokupili deo maslinovog ulja. Propržene tikvice složite u teflonsku ili vatrostalnu posudu. Napunite ih nadevom do pola. Na svaku tikvicu stavite po jedan šampinjon okrenut kapicama prema gore. Posebno izmešajte kecap i kiselu pavlaku, dodajte malo svežeg bosiljka i kašicicu belog luka u granulama. ja sam koristila sušeni bosiljak. Ovom smesom prelijte svaki šampinjon. Stavite da se pece u zagrejanu rernu na 180 C stepeni da tikvice još omekšaju i odozgo porumene.

Izrendajte kackavalj i stavite na svaku pecenu tikvicu po malo. Vratite u rernu samo da se malo otopi. Servirajte tako što na tanjur stavite po 2 koluta punjenih tikvica, pospite vlašcem i ukrasite svežom nanom. Servirajte toplo kao glavno jelo uz salatu po želji.

Prijatno!

Savet

Nanu ako nemate svežu, možete koristiti i zamrznutu. Granice nane stavite u kesu koju zavežete kao balon i stavite u zamrziva. Ovako zamrznutu nanu možete koristiti kada nema sveže.