

Punjene tikvice (15)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 tikvice
- 800 g mlevenog mesa
- 50 g prosa
- 1 glavica crnog luka
- malocrvene slatke paprike
- po želji soli
- 3 kašike cili slatkog sosa
- 2 šargarepe

Priprema

Prvo na malo ulja propržiti crni luk, zatim dodati iseckanu šargarepu. Dinstati 10 minuta. Zatim, dodati mlevenog mesa, zaciniti, doliti malo vode i dinstati 15-ak minuta. Pri kraju dodati proso, cili slatki sos i malo vode i dinstati još 10 minuta.

Tikvice preseći na pola i izdubiti sredinu. Zatim po njima posuti malo suvog biljnog zacina. Kada je smesa gotova, puniti tikvice i reati u pleh, (u pleh sipati ulja i malo vode).

Zatim, napunjene tikvice staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 45 minuta na 200 stepeni. Prekriti ih folijom dok se peku u rerni.

Savet

Služiti uz pavlaku ili kiselo mleko. Prijatno.