Mediteranske tikvice



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** tikvice
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **4 lente**dimljene slanine
- **100 g**feta sira
- **150 g**cherry paradajza
- **50 g**gaude
- **po ukusu**bosiljka, origana
- **po ukusu**peršuna
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**mlevenog crnog bibera

Priprema

Tikvice operite, odsecite krajeve i prepolovite ih celom dužinom. Kašikom izdubite tikvice da ostane 5-6 mm korice. Izdubljene camcice posolite, poprskajte uljem pa okrenite izdubljenom stranom prema dole na tepsiju obloženu papirom za pecenje. Stavite da se pece u prethodno zagrejnoj rerni, 15-tak minuta. Pecene izvadite i ohladite.

Dok se tikvice peku pripremite punjenje. Unutrašnjost tikvice koj ste dobili dubljenjem iseckajte što sitnije. Sitno isecite luk, beli luk, lente dimljene slanine, a cherry paradajz na pola ili na cetvrtine ako je krupniji. Na ulju prodinstajte crni luk, dodajte beli, slaninu a zatim naseckano meso tikvice. Dinstajte da omekša. Posolite, pobiberite po ukusu.

Sklonite sa vatre pa umešajte naseckan feta sir, cherry paradajz, peršun ili bosiljak ili oba.

Pripremljenom smesom napunite camcice tikvica.

Pecite u rerni dok lagano porumene, nekih 20-tak minuta.

Izvadite iz rerne, preko tikvica narendajte gaudu na krupno rende.

Poslužite toplo.

Savet