amci od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** manje tikvice
- **300 g**mlevenog mesa
- **100 g**pirinca
- **1**jaje
- **8 listova**kackavalja
- **2**paradajza
- ulje
- so
- zacini

Priprema

Tikvice oljuštiti, preseci na pola po dužini. Spustiti ih u kljucalu vodu na 3 minuta. Izvaditi iz vode, isprati hladnom vodom i tako prohlaenim izdubiti sredinu.

Pirinac skuvati. Meso propržiti na malo ulja. Kad promeni boju, posoliti, usuti malo vode i prodinstati 5 minuta. Zaciniti po ukusu i još kratko prodinstati. Skloniti sa ringle, malo prohladiti i umešati ulupano jaje. Dodati kuvan pirinac i promešati. Paradajz oprati i iseci kolutove.

amce od tikvica poreati u pleh, obložen papirom za pecenje, ili u nauljanu vatrostalnu posudu. Rasporediti fil, staviti po kolut paradajza i preko po list kackavalja. Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C. Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet