Punjene tikvice-posne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za punjenje:

- **6 vecih**tikvica

Fil:

- sredina iz tilvica
- **6 kašika**pirinca
- **400 g**šampinjona
- **2 glavice**crnog luka
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber

Za posipanje:

- **1 pakovanje**posnog kackavalja

Priprema

Oprati tikvica, iseci krajeve pa podeliti na polovinu pa na cetvrtinu. Nožem vaditi sredine.

Sredinu tiklvica iseckati na sitne kockice, isto tako šampinjone i luk. Dodati pirinac i dinstati dok voda iz tikvica i šampinjona ne uvrdi. Posoliti i pobiberiti.

Narendati kackavalj u tanjir posebno. Puniti tikvice filom pa preko stavljati kackavalj. Peci na 200C.

Savet

Prijatno.