

# **Punjene tikvice sa piletinom**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2-3 glavice crnog luka
- 2-3 cena belog luka
- 4-5 tikvica
- 2-3 parceta piletine
- suvi zacin
- aleva paprika
- biber
- kecap
- 1 kisela pavlaka

## **Priprema**

Na ulju propržiti crni luk, dodati beli luk, a tikvice oprati iseci ih po dužini i izdubiti da se dobije oblik camaca, pa izdubljeni deo tikvica iseckati na kockice i dodati u luk.

Pilece meso posebno skuvati, iseckati na kockice i dodati prethodnoj smesi.

Dinstati sve dok ne ispari sva voda, dodati zacin, alevu papriku, biber.

Puniti tikvice ovom smesom, poredjati ih u vatrostalnu ciniju ili pleh i pre pecenja prelitih kecapom.

Kad tikvice budu skoro pecene izvaditi ih iz rerne prelitih kiselom pavlakom i vratiti u rernu da se još malo zapeku. Prijatno!