

Punjene tikvice sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvica
- **1 šaka** seckanog spanaca
- **1 šakaseckanog** peršuna
- **2 kašikekisele** pavlake
- **2 kašikesitnog** sira
- **1 kašicicasoli**
- **malobibera**
- **malo** belog luka u prahu

Priprema

Tikvicu oprati i odseci kraj. Iseci je uzdužno pa izdubiti u posudi. Posoliti pa kada pusti vodu ocediti je. Tome dodati oprane i saseckati listove spanaca i saseckati sveži peršun.

Dodati zatim i pavlaku i sir. Zaciniti sa malo mlevenog bibera i belog luka u pravu. Sve izmešati da se sastojci sjedine.

Dok pripremite smesu za punjenje, izdubljene tikvice stavite u rernu na 150C. Zatim ih izvatite, pojacajte na 200C, napunite smesom i vratite u rernu da tikvice omekšaju i zapeku se.

Poslužiti tople uz sezonsku salatu, paradajza i krastavca, sa još malo pavlake... :)

Savet

Tikvice stavim u rerni da se lagano zagrevaju dok pripremam smesu za punjenje, jer im nije mnogo potrebno da se zapeku, pa na ovaj nain malo omekšaju pre nego što ih napunim filom. U fil možete dodati i jedno jaje ili ih preliti umuenim jajetom pri kraju peenje, ali možete i bez jaja. Takoe ih možete jesti i uz keap. Prijatno :)