

Zapecene tikvice sa pinurom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 srednjetikvice**
- **250 g** mešanog mlevenog mesa
- **1 manji** praziluk
- **1** kiselo mleko
- **1** jaje
- **4 kašike** pinura
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1/2 kašice** belog bibera
- **1 kašika** sveže miroije
- **po ukusu** soli

Priprema

U zagrejan tiganj staviti maslinovo ulje i propržiti praziluk isecen na kolutove. Dodati mleveno meso i nastaviti prženje. Tikvice ocistiti, iseci na kolutove i odmah staviti u šerpu sa mlevenim mesom, posoliti i nastaviti dinstanje sve dok ne uvri voda koju ce tikvice da puste. Skloniti sa šporeta, dodati biber, iseckanu miroiju, pa smesu iz šerpe preruciti u vatrostalnu ciniju, preliti je umucenim jajetom i kiselim mlekom i staviti u rernu na 220 stepeni C da se zapece. Izvaditi, premazati pinurom i vratiti u rernu na još 5 minuta.

Savet

Poslužiti toplo. Inae, ovo ukusno jelo je po maminom receptu, uz moje male dopune recepta biberom i miroijom.