

Zapecene tikvice sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- **6** tikvica srednje velicine
- **1** kiselo mleko
- **1** jaje
- **1** praziluk
- **1 kašičica** miroije
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **1 šoljica od 80 ml** pirinca
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po potrebi** ulja
- **po želji** ceri paradajza
- **po želji** rotkvica

Priprema

Praziluk ocistiti, oprati i iseci na kolutove. Staviti ga u zagrejan tiganj i propržiti na malo ulja. Dodati meso i dinstati ga dok ne promeni boju. Posoliti, dodati miroiju, biber i beli luk i sve promešati. Pirinac dobro oprati, skuvati i pomešati sa mesom. U posudu staviti na dno malo ulja, pa red očišćenih i isecenih tikvica na kolutove, posoliti ih, preko tikvica staviti meso, a preko mesa preostale tikvice koje opet malo posoliti.

Rernu zagrejati na 220 stepeni C i peci oko 30 minuta. Zatim umutiti jaje sa kiselim mlekom, posoliti, preliti preko tikvica i staviti u rernu na još 10-ak minuta da se zapece.

Savet