

Fašir tikvice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog pileceg mesa
- **2**tikvice
- **1** glavicacrnog luka
- **1** vecicen belog luka
- **1** kašikasvežeg peršunovog lista
- **1** kašicicasvežeg bosiljka
- **1** kašikaorigana
- **1** šoljicapirinca
- 1manje jaje
- **1** kašikamlevenog lana
- **2** kašikeprezli
- po ukusumorske soli
- **1/2** kašicicebibera
- **1/2** kašicicealeve paprike
- **1** kašicicamaslinovog ulja
- po potrebiulja za prženje
- po željiceri paradajza
- **3** kašikegustog soka od paradajza
- **80** mlvode
- **200** mlkiselog mleka
- **2** listasendvic tost sira

Priprema

Tikvice oljuštiti, iseci oko 1 cm debljine, posoliti i ostaviti da odstoje. Meso iseci na sitnije komade, pa staviti u

secka. Dodati očišćen i isecen crni i beli luk, 1 kašicicu maslinovog ulja, opran peršunov list i bosiljak, pa sve izmiksati. Pirinac ocistiti, dobro oprati i skuvati u slanoj vodi. U mleveno meso dodati biber, alevu papriku, so, skuvan, proceen i prohlaen pirinac, jaje, lan, prezle i sve dobro izmešati. Poklopljeno ostaviti u frižideru 20 minuta. U tiganju zagrejati ulje pa kašikom vaditi manje šnicle i pržiti sa obe strane vrlo kratko, samo da se uhvati korica. Izvaditi iz tiganja i propržiti i isecene tikvice, par sekundi sa svake strane, pa ih posuti origanom. U vatrostalnu ciniju uspravno reati naizmenično tikvice i šnicle, dok se ne utroši sva kolicina. Izmeu staviti ceri paradajz. Izmešati vodu sa sokom od paradajza, posoliti i preliti tikvice i meso.

Peci poklopljeno oko 40 minuta, pa preliti umucenim kiselim mlekom i iseckanim sirom. Vratiti u rernu na 10 minuta da se zapeče. Dekoristati peršunovim listom i bosiljkom.

Savet