Zapecene tikvice

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**pileceg belog mesa
- **2**mlade tikvice
- **1**veca šargarepa
- **1/2**sveže paprike
- **1 kašika**seckanog peršunovog lišca
- **2**jajeta
- **1 cašа**kisela pavlaka
- **200 g**kackavalja
- **1**paradajz

Priprema

Belo meso iseci na manje kockice. Papriku iseckati sitnije, šargarepu iseci na tanje kolutove. Tikvice dobro oprati, preseci na pola, izdubiti sredinu i ostaviti sa strane. Paradajz iseci na šnite i preseci na pola. Sir izrendati (kao jabuku).

Pilece meso kratko izdinstati na teflonu sa malo ulja, izvaditi i u istom tiganju, izdinstati seckanu šargarepu, seckanu papriku, i izdubljeni deo tikvice, pobiberiti, dodati zacin, seckano peršunovo lice.

Umutiti jaja sa kiselom pavlakom pa sipati malo u tikvicu, dodati malo sira, preko meso, dinstanu papriku, šargarepu i tikvice, opet sir, meso, pavlaka, malo svežeg paradajza i ostatak sira. Sve zaliti sa preostalom pavlakom. Zapeci u rerni.

Savet