

Punjene mini tikvice



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mešanog mlevenog mesa
- 10 srednjih okruglih tikvica (žute, zelene, ...)
- 1 veka šoljica od kafe pirinca
- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 paradajza
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- peršunov list
- lovorov list
- ulje
- malo brašna

Priprema

Sitno iseci crni i beli luk, pomešati sa mesom i dinstati na ulju. Zaccine dodati po ukusu.

Pirinac oprati i dodati u prohlaen nadev.

Tikvice oprati, odseci kape, izdubiti i ocistiti od semenki.

Očišcene tikvice poreati u veci i dublji sud (pekac), puniti ih nadevom, odgore staviti po šnitlu paradajza i vratiti kape, lovorov list staviti u pekac i naliti ga vodom (da ogrezne).

Staviti pekac u hladnu rernu i peci tikvice 90 minuta na 150 stepeni.

Pred kraj možete napraviti blagu zapršku, a ne mora, po želji.