

Tikvice punjene pohovanim belim mesom i povrcem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4tikvice**
- **150 gbelog mesa**
- **100 gbrašna**
- **1jaje**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicamlevenog bibera**
- **2 kašikesoja sosa**
- **0,5 dlulja za prženje**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2šargarepe**
- **0,5 dlkisele pavlake**
- **50 gprevzli**
- **30 gkikirikija slanog mlevenog**
- **30 gsusama**
- **100 gsira tvrdog**
- **50 gdimljene slanine**

Priprema

Belo meso iseci na tanke i uske šnicle, posoliti, pobiberiti, dodati suvi zacin i preliti soja sosom, pa sve izjednaciti. Ciniju prekriti prianjajucom folijom i ostaviti u frižider 30-40 minuta.

Mlade tikvice dobro oprati (ne ljuštiti ih), odseci im samo kraj sa peteljkom i raseci po dužini na pola. Svaku

polovinu izdubiti nožem ili kašicicom.

Luk iseci na kolutove i propržiti na malo ulja, dodati šargarepu secenu na štapice i poklopiti da se dinsta. Posoliti i pobiberiti, a pred kraj dinstanja, kad šargarepa omekša, dodati i izdubljenu sredinu iz tikvica, isecenu na štapice. Staviti suvi biljni zacin i dinstati još 5 minuta. Iskljuciti plotnu i dodati kiselu pavlaku.

Izdubljene tikvice staviti u nauljenu tepsiјu, udubljenja malo poprskati uljem (tanko premazati rukom) pa u svako udubljenje staviti propržen nadev. Ostaviti oko jedne trecine nadeva za drugi sloj.

Meso valjati u brašno, pa u umuceno jaje, a onda u mešavinu prezli, mlevenog slanog kikirikija i susama. Tako pripremljeno meso (ne pržiti, kao kod klasicnog pohovanja, jer je pilece meso mlado i meko, a tanko je iseceno) i stavljati preko nadeva na tikvicama. Preko mesa rasporediti ostatak nadeva, pa na sve to narendati tvrdi sir (ja sam stavila punomasni kozji sir) i prekriti šnitama dimljene slanine. Tepsiјu prekriti aluminijumskom folijom i priljubiti je rub posude.

Tepsiјu staviti u zagrejanu rernu i peci oko 15 – 20 minuta. Podici foliju i viljuškom proveriti da li je tikvica omekšala (vreme zavisi od starosti tikvice). Ako jeste, skinuti foliju i vratiti u rernu još 10 minuta, da se zapece i porumeni.

Savet