

Punjene tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednjetikvice**
- **1 srednjipatlidžan**
- **2-3 paprike**
- **1 glavica crnog luka**
- **7-8 paradajza**
- **3 kašike pirinca**
- **po potrebi ulje**
- so
- biber
- origano
- aleva paprika
- persunov list

Priprema

Patlidžan izrendati, poslotiti i ostaviti da malo odstoji. Ocediti ga da ne bi bio gorak. Sitno iseckan luk propržiti dok ne porumeni, nakon toga dodati alevu papriku, 1 kafena kašičica je dovoljna. U to dodati patlidžan i još malo dinstati. Dodati 2 iseckana paradajza, so, biber, origano i peršunov list.

Oljuštiti tikvice, iseci ih po dužini i izdubiti. Puniti ih nadevom od patlidžana. Takođe i paprike ocistiti i napuniti. Preko tikvica stavljati kolutove paradajza, a papriku "zatvoriti" kolutom paradajza.

U ostatak nadeva dodati preostao iseckan paradajz i sipati u pleh. Dodati i malo vode, ne previše, približno do polovine tikvica i paprika. Poklopiti pleh folijom ako nemate poklopac i peći na 200 stepeni oko sat vremena.

Na pola pecenja skinuti poklopac/foliju.

Savet