

Tikvice punjene šargarepom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je

- **6** tikvica, manjih, obicnih ili okruglih
- **6** šargarepa, srednjih
- **1** **veca** glavica crnog luka
- **3** kašike ulja
- **1** **vezica** peršunovog lista
- **po potrebi** so
- biber

Priprema

Tikvice iseci na pola, po dužini ako su obicne, a ako su okrugle iseci ih u odnosu 1/4 (gornji deo) prema 3/4 (donji deo). Kao na slici. Izdubiti ih i blanširati oko 7-8 u slanoj, kipućoj, vodi.

Crni luk izrendati sitno i pržiti na vrelom ulju dok ne porumeni. Šargarepu, takođe, izrendati, pa dodati u luk. Dinstati oko pet minuta na jakoj vatri uz neprekidno mešanje. Dodati 2/3 vezice sitno iseckanog peršunovog lista, so i biber po ukusu. Puniti tikvice. Peci ih u zagrejanjoj rerni na 250 stepeni oko deset minuta. Posudu u kojoj pecete tikvice malo nauljiti. Peršun koji je ostao koristiti za dekoraciju ili ih nakon pecenja posuti iseckanim svežim peršunom.

Savet

Ukusne su i tople i hladne. Možete ih služiti ili uz meso ili uz krompir pire u koji je poželjno dodati malo ruzmarina u prahu.