

Tikvice punjene šargarepom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je

- **6**tikvica, manjih, običnih ili okruglih
- **6**šargarepa, srednjih
- **1** veca glavicacrнog luka
- **3** kašikeulja
- **1** vezicaperšunovog lista
- **po potrebiso**
- biber

Priprema

Tikvice iseci na pola, po dužini ako su obične, 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, kipucjoj, 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 zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko deset minuta. Posudu u kojoj pecete tikvice malo napoljiti. 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 pozeljno dodati malo ruzmarina u prahu.