

Tikvice punjene sa mljevenim mesom i šampinjonima



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 tikvica - srednje velicine

Fil:

- **500 g** mljevenog mesa
- **300 g** šampinjona
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **6-7** cenabijelog luka
- **5-6** šargarepe
- **1/2** vezice peršuna
- **50 g** pirinca - riže
- **1** jaja
- **1/2** kašice bibera
- **1** kašik biljnog začina
- **malosoli**
- **50 g** sira - trapist

Sos:

- **200 ml** pavlake
- **200 ml** jogurta
- **1** kašik senfa
- **1** kašik avlašca

Priprema

Tikvice oprati i isjeci po dužini. Kašikicom polako izdubit svaku tikvicu. Blanširati ih u slanoj vodi 10 minuta, a zatim izvaditi iz vode i staviti na salvetu da se iscijede. Pleh namazati sa uljem i poreati tikvice.

Šargarepu, crni i bijeli luk, peršun staviti u blender i izmiksati.

Šampinjone isjeci na tanke listice. Meso pripremiti.

Svo povrce i meso staviti u šerpu (u koju je dodato ulje), dodati biber, biljni zacin i so pa dinstati oko 20 minuta. U smjesu dodati jedno jaje i jedan dio sredine od tikvica što su izdubljene. Rižu kuvati posebno i na kraju je dodati u smjesu.

Puniti tikvice.

Kad su sve tikvice napunjene staviti preko sir trapist (može listici ilil rendani).

Peci na 200 C oko 30 minuta. Pecene tikvice prelitati sa sosom (pavlatku, jogurt, vlašac i senf dobro sjediniti) i služiti uz zelenu salatu. Prijatno!

Savet

Sredinu što smo izvadili prilikom dubljenja tikvica ne treba bacati ve od nje praviti mini tortilje koje su idealne za veeru ili doruak.