# *Punjene tikvice*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **4**tikvice srednje velicine
- **1**belo pilece meso
- **1 pakovanje**šampinjona
- **2**šargarepe
- kukuruzno brašno
- zacini po želji
- **2 glavice**crnog luka
- **2-3 cena**belog luka

## Priprema

Tikvice preseci po dužini, ocistiti od semenki i posoliti. Ostaviti pola sata da se ocedi višak vode iz njih, a za to vreme napraviti fil za punjenje tikvica.

Belo meso iseckati na sitne kockice, šampinjone iseci na listice, crni luk na rebarca, šargarepu iseci na kockice ili izrendati. Sve izdinstati, zaciniti sa zacinom, soli, biberom (zacini se dodaju po želji i ukusu) i pred kraj dinstanja (kad ispari sva tecnost) dodati sitno seckani beli luk. Ostaviti sa strane da se malo prohladi.

Tikvice oceditи od viška vode, malo obrisati papirnim ubrusom i uvaljati u kukuruzno brašno (mogu i prezle). Poreati u pleh na papir za pecenje, napuniti filom i peci dok ne porumene.

## Savet

Pred kraj peenja tikvice se mogu posuti sa malo kakavalja. Naravno fil se takoe može menjati po želji (mleveno meso ili neko povre ako se pravi posna varijanta).