

Grčke punjene tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** tikvice
- **3 kašik** maslinovog ulja
- **250 g** šampinjona
- **1 šolja** obarenog integralnog pirinca
- **1 kašik** paradajz pirea
- **1/2 kašice** ljute aleve paprike
- **1 kašica** soli

Priprema

Operemo tikvice, pa ih neoguljene obarimo u posoljenoj vodi. Ocedimo, ohladimo i svaku rasecemo na pola, pa ih izdubimo (izvadimo seme). U međuvremenu na maslinovom ulju prodinstamo šampinjone isecene na listice. Posle desetak minuta dodamo obaren pirinac (može i integralni koji sam ja koristila), paradajz pire i ljutu alevu. Posolimo, pobiberimo, promešamo i krckamo 3-4 minuta. Ovim nadevom napunimo izdublene tikvice. Nakapljemo maslinovo ulje, i možemo ih staviti u frižider da se dobro ohlade, pa poslužimo.

Savet