

Grcke punjene tikvice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 tikvice**
- **3 kašikemaslinovog ulja**
- **250 g šampinjona**
- **1 šoljaobarenog integralnog pirinca**
- **1 kašikaparadajz pirea**
- **1/2 kašiciceljute aleve paprike**
- **1 kašicicasoli**

Priprema

Operemo tikvice, pa ih neoguljene obarimo u posoljenoj vodi. Ocedimo, ohladimo i svaku rasecemo na pola, pa ih izdubimo (izvadimo seme). U meuvremenu 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. Posolimi, 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