

## *Punjene tikvice*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250** g juneceg mlevenog mesa
- **50** g pilece džigerice
- **2** veceglavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **2** krompira
- **4-5** srednjih tikvica
- **šolja** pirinca
- **po ukusu** so, biber i zacine
- **maloulja**
- **1 kašika** brašna
- **malopavlake**

## **Priprema**

Luk iseci i propržiti na malo ulja, dodati mleveno meso proinstati, zatim dodati i sitno seckanu džigericu. Promešajte, zatim dodajte pirinac, seckani beli luk, so, biber i zacine. Tikvice ogulite i izdubite, nemojte dubiti do kraja. Tikvice napunite pripremljenom smesom i poklopite kolutom od krompira. Pore?ajte u nauljenu vatrostalnu tepsiju i dolijte vodu do otprilike pola tikvice. Poklopite i pecite u zagrejanj rerni oko 45 minuta, povremeno tikvice zalijte vodom u kojoj se kuvaju ili ih pažljivo okrenite. U maloj cinijice razmutite kašiku brašna sa malo vode dodajte miro?iju, malo zacina i prelijte preko tikvica. Protresite i vratite nazad u rernu da se zapeku još 15 minuta (zapecite ih pez poklopca). Tikvice poslužite dok su još tople ii dodajte malo pavlake... Prijatno.

**Savet**