

# **Punjene Vegeterijanske tikvice**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4tikvice
- 2 srukamladog luka
- 4paradajza
- 300 govcinjeg sira
- so
- biber
- suvi biljni zacin

## **Priprema**

Tikvice oprati i preseći uzduž, pa ih potom izdubiti kašikom. Unutrašnjost tikvice izrezati na male komade. Paradajz kratko staviti u vrelu vodu i oljuštiti ga. Iseći mladi luk i paradajz i zajedno sa komadima tikvice propržiti na ulju. Po potrebi zaciniti biberom, solju i suvim biljnim zacinom. Kore tikvice staviti kratko u kipucu vode, pa ih izvaditi i puniti pre napravljenim nadevom. Na vrh dodati ovciji sir. Pecnicu zagrejati. Pleh namazati uljem i ona reati tikvice. Peci dok sir ne poprimi žutu boju. Servirati uz zelenu salatu.

## **Savet**