

Punjene tikvice (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za nadev:

- 2 **manja** crna luka
- 2 **struke** mladog crnog luka
- 1/2 **vezelista** peršuna
- **po ukusu** zacini
- 250 **g** mlevenog pileceg mesa
- 1/2 **šolje** pirinca
- 1 **manja** šargarepa
- 1 **dl** blagog kecapa
- 2-3 **kašike** maslinovog ulja

Za tikvice:

- 12 **okruglih** tikvica
- 2 **kašike** ulja
- 1 **dl** vode

Zaprška:

- 2-3 **kašike** crnog brašna
- **mal**o vode

Dekoracija:

- 1 dl blagog kecapa

Priprema

Na vrelom ulju izdinstati seckani crni luk i mladi luk sa peruškama, dodati seckani list peršuna, meso, začine (so, biber, mlevenu paprika, bosiljak). Dinstati desetak minuta, pa dodati skuvan pirinac i rendanu šargarepu, zaliti kecapom, promešati.

Ocistiti tikvice, tako što odsecete vrh kao poklopcic, izdubite unutrašnjost, operete (nema potrebe da se gule). Punite ih nadevom i poklopite odsecenim vrhom.

Dublju tepsiju nauljite i reate punjene tikvice, zalijete lagano vodom da bude do pola visine. Išarate kecapom. I stavite u rernu zagrejanu na 200 C na 40 minuta.

Brašno razmutiti u malo vode i lagano sipati izmeu tivica u tepsiju, pa vratiti još 5 minuta u rernu.

Savet

Možete služiti uz pire krompir, kao i punjene paprike, sarmu... Meni su i izgledom i ukusom pravo prolećno jelo.