Punjene tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**mladih tikvica
- **500 g**mlevenog mesa
- **200 g**napola skuvanog pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **1**svež paradajz
- **1**jaje
- **malo**sušenog bosiljka
- **po ukusu**soli i bibera
- **2 dl**neutralne pavlake
- **2 dl**kisele pavlake
- **200 g**feta sira
- **malo**peršunovog lista

Priprema

Na malo ulja izdinstati sitno seckan crni luk. Dodati mleveno meso i propržiti da promeni boju. Dodati paradajz koji prethodno oljuštimo i iseckamo na sitne kockice. Dodati zacine, napola skuvan pirinac i šoljicu vode. Dinstati dok sva tecnost ne ispari. Skloniti sa ringle i umešati jaje i sitno seckan svež peršun.

Tikvice oprati, preseci na pola, po dužini, izdubiti kašikom i složiti u namašcen pleh od rerne.

Rasporediti nadev od mesa u udubljenja tikvica, pa preliti sa neutralnom pavlakom.

Ubaciti tikvice u prethodno zagrejanu rernu na 200 C i peci pola sata. Nakon toga izvaditi i po vrhu rasporediti umucenu pavlaku i feta sir. Vratiti u rernu na još pola sata.

Savet