

## ***Punjene tikvice (4)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** tikvice srednje velicine
- **300 g** seckanog belog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** veka šargarepa
- **100 g** grašaka
- **100 g** pirinca
- **1 kašika** suviog biljnog zacina
- **1/2 kašice** bibera

#### **Za preliv:**

- **3 kašike** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **1/2 kašice** soli

### **Priprema**

Očistiti tikvice, iseckati meso na kockice.

Zatim tikvice iseci na pola i izdubiti sredinu, reati ih u podmazan pleh.

Izdinstati crni luk, dodati iseckano meso.

A šargarepu iseckanu, pirinac i grašak skuvati u drugoj posudi.

Kada su grašak, šargarepa i pirinac skuvani sastaviti ih sa proprženim mesom i dodati zacine.

Puniti svaku isecenu tikvicu i prelivati je sa umucenim jajima i pavlakom.

Peci 20 minuta na 200 C.

### **Savet**

Ovako pripremljene tikvice su veoma ukusne, i veoma se brzo sprema. (Ja sam ovde dodala i malo suvog mesa, a ne mora).