*Tikvice punjene *Moja Kravica belim sirom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**tikvica
- **2 glavice**crnog luka
- **2**paradajza

Ostalo:

- **100 g**slanine
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**osušene žalfije
- **Moja Kravica beli sir**

Priprema

4 tikvice oprati, izdubiti i skuvati u slanoj vodi. Paradajz ocistiti, oljuštiti i iseci na kockice. Luk sitno iseckati. Slaninu iseci na sitne kockice. Na zagrejanom maslinovom ulju propržiti crni luk, 1 tikvicu koju ste prethodno isekli na kockice i slaninu. Pred kraj prženja dodati paradajz, žalfiju, so i biber. Tom smesom napuniti tikvice i preko toga staviti Moja Kravica beli sir. Malo poprskati maslinovim uljem i peci u rerni zagrejanoj na 210 stepeni oko 20 minuta. Servirati toplo sa sosom od paradajza.

Savet