

## Zapecene punjene tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4** tikvice - srednje velicine

#### Za fil:

- **400** gmiješano mljeveno meso
- **1** šargarepa
- **1** praziluka
- **1/2** celer (list i korijen)
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **100** griže
- **3-4** cenabijelog luka
- **2-3 kašike** ulja za prženje

#### I još:

- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **20** gsusama

### Priprema

Prvo pripremiti fil. Na vrelom ulju propržiti povrce koje smo prethodno sitno isjeckali, zaciniti po ukusu i dodati mljeveno meso. Sve dobro sjediniti i još malo dinstati. Tikvice podijeliti na dva dijela, po dužini, pa svaku polovinu izdubiti. Mesnati deo pomiješeti sa filom. Svaku polovinu napuniti filom, pa ponovo spojiti po

dve polovine i re?ati u pleh obložen papirom za pečenje. Kad smo sve tikvice napunili, preliti ih sa pavlakom za kuvanje i posuti susamom.

Peci na 220 C oko 35-40 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

**Savet**