

Punjene tikvice (6)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** tikvica
- **400 g** mlevenog mesa
- **1** šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **1/2** šolje pirinca
- **po želji** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **2 kašičice** slatke aleve paprike

Priprema

Na malo vode prodinstati crni luk i šargarepu. Dodati mleveno meso, dinstati 5-7 minuta, pa dodati pirinac. Dinstati 10 minuta.

Dok se meso dinsti, oljuštiti tikvice, oseci gornji deo tikvice i iznutra je malom kašičicom izdubiti. Kada je meso gotovo, sa njim puniti tikvice i zatvoriti ih sa gornjim delom što ste isekli. Reati u vatrostalnu činiju.

Kada su sve tikvice napunjene i poreane, sipati vode do pola i prekriti ih folijom. Peci u prethodno zagrejanjnoj rerni sat vremena na 220-250 stepeni (zavisno od rerne).

Savet

Služiti uz pavlaku. Prijatno!