

## ***Punjene tikvice (7)***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 srednjetikvice**
- **250 gm** mlevenog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **malopirinca**
- suvi biljni zacini
- ulje za prženje
- **100 g** trapista
- **2 dlsoka** od paradajza

### **Priprema**

Luk sitno iseckati i prodinstati. Dodati mleveno meso, zatim pirinac i zacine i još kratko dinstati.

Tikvice oljuštiti, preseći na pola po dužini i izdubiti kašikom. Posuti ih suvim biljnim zacinom i sa malo belog luka u prahu.

Tikvice poredjati u posudu za pecenje, napuniti ih mesom, posuti sa rendanim trapistom i preliteri sokom od paradajza. Peci na 180 C oko pola sata.

### **Savet**