Punjene tikvice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**mlade tikvice
- **500 g**mlevenog svinjskog mesa
- **1/2 šoljice**pirinca
- **1**paradajz
- ulje za prženje
- **2 kašike**brašna
- **1 kašicica**aleve paprike
- **2 glavice**crnog luka
- so
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- **1**lovorov list

Priprema

Tikvice oprati i izdubiti unutrašnji deo. Na zagrejanom ulju lepo izdinstati iseckani crni luk i 1 lovorov list. Kada luk postane staklast dodati mleveno meso i pirinac. Zaciniti po ukusu i lepo prodinstati meso. Tikvice napuniti mesom i svaku zatvoriti sa kolutom paradajza. Poreati ih u posudu za pecenje, naliti sa malo vode i staviti na tihu vatru da kljuca 10 minuta. Zatim ih staviti u zagrejanu pecnicu da se peku 30 minuta. Od ulja, brašna i aleve paprike napravite zaprsku, prelijte preko tikvica i na 150 C peci još 20 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

Savet