

Tikvice punjene piletinom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 vece tikvice
- 400 g pileceg belog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 1/2 šolje pirinca
- po želji suvog biljnog zacina
- malo crvene slatke paprike

Priprema

Prvo pilece meso izblendirati na sitno (ne previše, ali da ne budu krupni parcici), posoliti, zaciniti i ostaviti da odstoji 2 sata. Zatim, oljuštiti tikvice, preseći ih na pola i idubiti ih unutra (taj središnji deo možete koristiti za supu).

U tiganju na malo vode, prodinstati iseckan crni luk, dodati meso i dinstati 5-7 minuta, zatim dodati pirinac i dinstati dok pilecina ne dobije belkastu boju (10 minuta). Pri kraju dodati alevu papriku.

Kada je meso gotovo, kašikom puniti tikvice i reati ih uspravno u vatrostalnu ciniju. Kada ste napunili sve tikvice, ciniju napunite vodom do pola i poklopite. Peci na 220 C 45 minuta. Onda skinuti poklopac i peci još 15-tak minuta na 250 stepeni, (vi svoju rernu najbolje poznajete).

Savet

Služiti uz pavlaku. Prijatno!